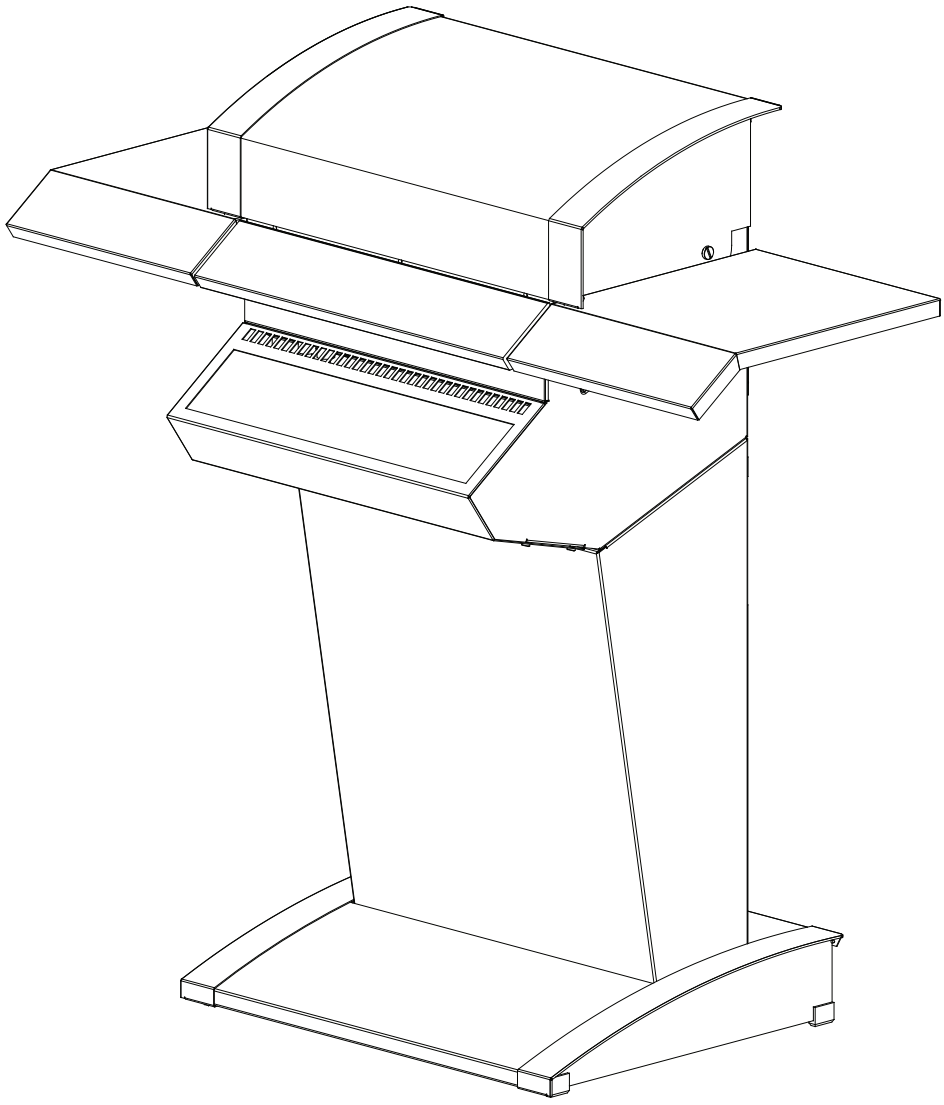
# *Manuel du propriétaire*

Numéro de série : _____

Numéro de modèle : **TBQ-120-___**

PowerChef®

## Gril électrique PowerChef®
## TBQ-120-REG
## TBQ-120-DLX



Dimplex® North America Limited

**Dimplex North America Limited**
1367 Industrial Road • Cambridge ON Canada N1R 7G8

1-888-346-7539 • www.dimplex.com

7210190100rev02

# Caractéristiques du gril électrique PowerChef®

Bienvenue et merci d'avoir acheté un gril électrique de Dimplex.

Cette section décrit les nombreuses caractéristiques du gril PowerChef®. Les instructions d'utilisation du gril figurent plus loin dans le présent guide.

## Dispositif de cuisson EvenSear®

Le dispositif de cuisson EvenSear® est le centre névralgique du gril électrique. Le dispositif fonctionne de deux façons. La grille de cuisson saisit d'abord les aliments par contact direct et, en même temps, l'élément inférieur émet de la chaleur additionnelle qui cuit les aliments doucement et uniformément. Le dispositif EvenSear® veille à ce que toute l'énergie fournie au gril soit directement utilisée pour cuire les aliments. L'énergie qui autrement se perdrait à chauffer le boîtier du gril ou dans l'atmosphère est plutôt appliquée à la cuisson parfaite des aliments. Le dispositif de cuisson EvenSear® diffuse l'énergie par l'intermédiaire de deux grilles, et la distribue également et régulièrement à l'intérieur de la zone de cuisson de façon à éliminer les sections « trop chaudes » et les sections « trop froides ».

## Aucune fumée indésirable. Sécuritaire et rapide.

Le gril PowerChef® est alimenté par le courant électrique domestique et émet une source de chaleur étroitement surveillée pour cuire vos aliments. Aucune vapeur de gaz ni de combustion ne conférera de saveurs ou d'odeurs indésirables à vos aliments. Le gril PowerChef® est sécuritaire, fonctionne sans flamme nue ni combustible, et chauffe rapidement et efficacement – aucune bonbonne à remplir!

## Facile à nettoyer

En raison de sa grille de cuisson en acier inoxydable, le dispositif EvenSear® est facile à garder propre. Aucune saveur ni odeur n'est transmise aux aliments grâce à cette grille de qualité supérieure.

## Optimisation du gril

Comme il n'y a aucune variation de température ou de rendement, le dispositif de cuisson EvenSear® permet d'utiliser la totalité de la surface de grillage. La grille de 216 pouces carrés (549 centimètres carrés) maintient une température uniforme, même dans les coins!

## Système de contrôle évolué

Le gril électrique PowerChef® assure une précision de cuisson en mode manuel ou programmé. Selon vos goûts particuliers, des indicateurs sonores et visuels vous guident pour tous vos choix de type de cuisson, et assurent pratiquement que vos mets sont cuits à la perfection.

## Cuisson programmée

Le tableau de commande évolué du gril électrique PowerChef® permet de contrôler avec précision la cuisson d'une grande variété d'aliments courants et veille à ce que vos aliments préférés soient cuits à la perfection. Le tableau de commande vous aide à exécuter les étapes simples nécessaires pour programmer la cuisson des différents aliments, entrer les paramètres et régler la minuterie. Une fois programmé, le gril électrique vous indique lorsqu'il est temps de commencer la cuisson, de tourner les aliments et de servir! Des indicateurs sonores et visuels vous rappellent les consignes à chaque étape!

## Mode manuel

Si les options de cuisson préalablement programmées ne satisfont pas vos besoins, vous pouvez évidemment préparer vos aliments à votre façon en utilisant le mode manuel.

## Cuisson à couvercle fermé

Pour conserver l'énergie et réduire le temps de cuisson, il est recommandé de laisser le couvercle du gril électrique PowerChef® fermé pendant la cuisson, bien que cela ne soit pas nécessaire. Le thermomètre qu'on trouve habituellement sur de nombreux autres grils, qui indique seulement la température de l'air à l'intérieur du boîtier, est inutile dans le cas du gril électrique PowerChef®.

## Polyvalence

Sans flamme nue. Fini la combustion et le remplissage de bonbonnes! Le gril électrique PowerChef® peut être utilisé de façon sécuritaire à plusieurs endroits où les autres grils sont interdits.

## Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'utilisation d'un interrupteur de défaut à la terre pour l'extérieur ou d'un circuit protégé par disjoncteur de défaut à la terre de 15 ampères/120 volts est fortement recommandée. Un circuit spécialisé est préférable, mais pas essentiel dans tous les cas. Un circuit spécialisé sera nécessaire si, après l'installation, le disjoncteur se déclenche ou si le fusible saute régulièrement pendant le fonctionnement du gril électrique. L'ajout d'appareils sur le même circuit risque d'excéder la puissance nominale du disjoncteur.

Instructions importantes ..... **Page 4**

Contenu de l'emballage ..... **Page 5**

Instructions d'assemblage du gril PowerChef® ..... **Page 7**

Numéros de modèle et de série du gril PowerChef® ..... **Page 18**

Choix et préparation du lieu ..... **Page 18**

Composants du gril électrique PowerChef® ..... **Page 19**

Guide du tableau de commande ..... **Page 20**

Fonctions avancées du tableau de commande du gril PowerChef® ..... **Page 20**

Utilisation du gril PowerChef® - mode manuel ..... **Page 21**

Utilisation du gril PowerChef® - mode programmé ..... **Page 22**

Accessoires du gril TBQ-120-DLX ..... **Page 24**

Entretien et nettoyage ..... **Page 27**

Garantie ..... **Page 29**

Pièces de rechange ..... **Page 29**

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES

**Veuillez conserver ce manuel à des fins de consultation ultérieure**

! **NOTA :** Marches à suivre et techniques considérées suffisamment importantes pour qu'on les souligne.

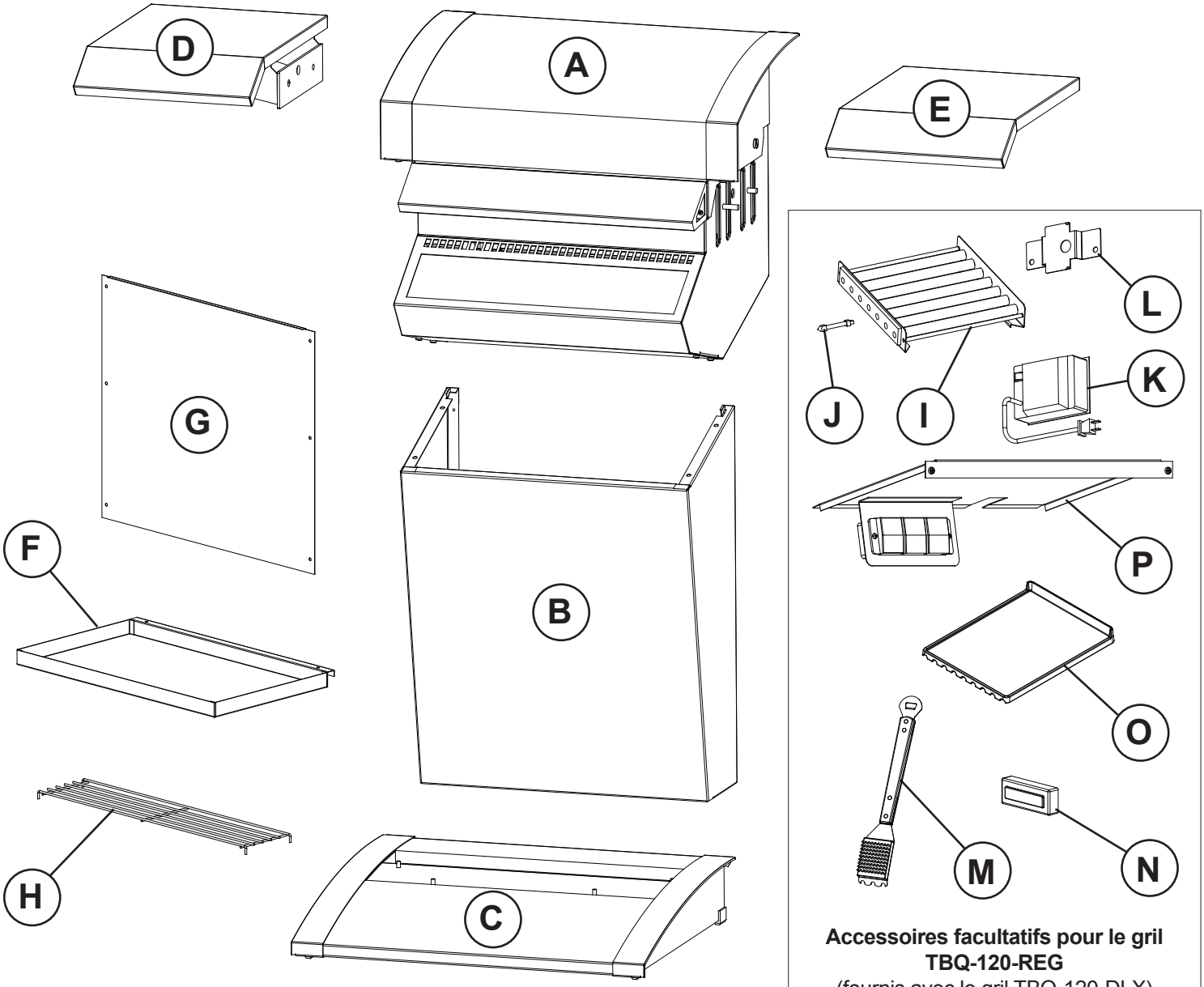
⚠ **MISE EN GARDE :** Marches à suivre et techniques qui, si elles ne sont pas bien respectées, endommageront le matériel.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Marches à suivre et techniques qui, si elles ne sont pas bien respectées, exposeront l'utilisateur à des risques d'incendie, de blessures graves, de maladie ou de décès.

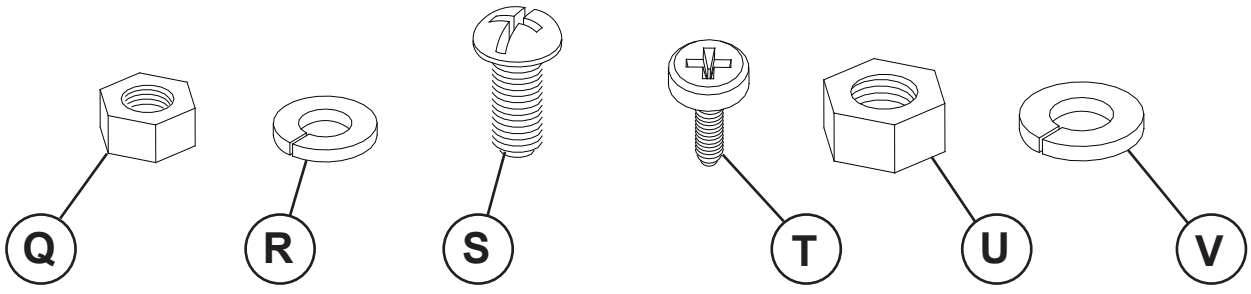
⚠ **AVERTISSEMENT :** Lire toutes les instructions et les étiquettes d'avertissement avant l'utilisation. Le non-respect de ces consignes de sécurité pourrait occasionner des blessures graves ou des dommages matériels. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique extérieure non commerciale seulement.

1. Ne jamais toucher les surfaces chaudes; utiliser les poignées. La température des surfaces métalliques accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Se servir de pinces, de gants ou de mitaines de cuisine en tout temps, car le gril devient brûlant. Ouvrir le couvercle délicatement pendant la cuisson pour éviter les brûlures causées par la vapeur et l'air chaud à l'intérieur.
2. Éviter de porter des vêtements amples, munis de franges ou de cordons.
3. Utiliser des ustensiles à barbecue à long manche pour éviter les blessures causées par les brûlures ou les éclaboussures.
4. Pour éviter les chocs électriques, ne jamais immerger le cordon, les fiches ou l'élément électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne jamais laisser le gril électrique allumé lorsqu'il ne sert pas.
6. Débrancher le gril électrique de la prise de courant lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser le gril refroidir avant de le nettoyer, ou d'ajouter ou de retirer des pièces mobiles. Ne pas nettoyer cet appareil à l'aide d'un pulvérisateur à pression.
7. Ne jamais utiliser d'appareil dont les composants électriques sont endommagés ou après une défaillance de l'appareil. Inspecter régulièrement le cordon d'alimentation et les connexions. Si le cordon, l'élément ou des commandes sont endommagés ou usés, ils doivent être remplacés par un réparateur autorisé, car des outils spéciaux sont requis. Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même. Communiquer avec un fournisseur de service autorisé pour l'installation d'une trousse électrique de rechange.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Dimplex North America est déconseillée et risque d'occasionner des dommages matériels ou des blessures.
9. Ne jamais laisser le cordon toucher aux surfaces chaudes.
10. Pour éviter les blessures, fermer le couvercle et le verrouiller avant de déplacer l'appareil.
11. Ne jamais déplacer un gril chaud ni le laisser sans surveillance.
12. Ne jamais déplacer un gril électrique branché dans une prise de courant.
13. Ne jamais utiliser un gril électrique sous la pluie, la grêle ou la neige.
14. Ne jamais utiliser un gril électrique à proximité d'un combustible ou de matières inflammables.
15. Éteindre le gril électrique avant de le débrancher.
16. L'utilisation de longs cordons d'alimentation amovibles ou de rallonges n'est pas recommandée. Les rallonges peuvent surchauffer et provoquer un incendie. Si une rallonge doit être utilisée, s'assurer que celle-ci est destinée à un usage extérieur et de puissance nominale d'au moins 1875 watts. Les rallonges électriques pour l'extérieur sont marquées du suffixe « W-A » et portent une étiquette indiquant qu'elles peuvent être utilisées avec des appareils d'extérieur.
17. Entreposer le gril électrique hors de la portée des enfants.
18. Ne jamais laisser d'autres personnes s'approcher du gril électrique en fonction.
19. **AVERTISSEMENT :** Ne pas utiliser de charbon de bois ni aucun autre matériau combustible avec un gril électrique.
20. Ne pas utiliser le gril électrique ou ses accessoires à des fins autres que celles pour lesquelles ils ont été conçus.
21. Toujours s'assurer que les aliments sont bien cuits avant consommation.
22. Ne pas tenter de retirer la grille de cuisson du gril.
23. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son fournisseur de service, ou par une autre personne possédant des compétences similaires pour éviter tout danger.
24. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité lorsqu'elles utilisent l'appareil. Surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
25. Ne pas utiliser cet appareil conjointement avec une minuterie externe ou avec un dispositif de télécommande distinct.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS




**Accessoires facultatifs pour le gril TBQ-120-REG**
(fournis avec le gril TBQ-120-DLX)



# Contenu de l’emballage

| Article | Description | Quantité |
|---|---|---|
| **A** | Gril | 1 |
| **B** | Support | 1 |
| **C** | Base | 1 |
| **D** | Tablette gauche | 1 |
| **E** | Tablette droite | 1 |
| **F** | Plateau d’égouttage | 1 |
| **G** | Panneau arrière | 1 |
| **H** | Grille de réchaud | 1 |
| **I** | Grille-saucisses motorisé (modèle TBQ-120-DLX seulement) | 1 |
| **J** | Arbre du grille-saucisses (modèle TBQ-120-DLX seulement) | 1 |
| **K** | Moteur du grille-saucisses (modèle TBQ-120-DLX seulement) | 1 |
| **L** | Support de montage du grille-saucisses (modèle TBQ-120-DLX seulement) | 1 |
| **M** | Brosse à gril (modèle TBQ-120-DLX seulement) | 1 |
| **N** | Lampe (modèle TBQ-120-DLX seulement) | 1 |
| **O** | Plaque à frire (modèle TBQ-120-DLX seulement) | 1 |
| **P** | Panneau à prises de courant (modèle TBQ-120-DLX seulement) | 1 |
| **Q** | Écrou, M6 | 8 |
| **R** | Rondelle frein, M6 | 8 |
| **S** | Boulon, M6 | 4 |
| **T** | Vis autotaraudeuse, M4 | 6 pour le modèle TBQ-120-REG, 8 pour le modèle TBQ-120-DLX |
| **U** | Écrou, M8 | 4 |
| **V** | Rondelle frein, M8 | 4 |

**Outils requis pour l’assemblage**

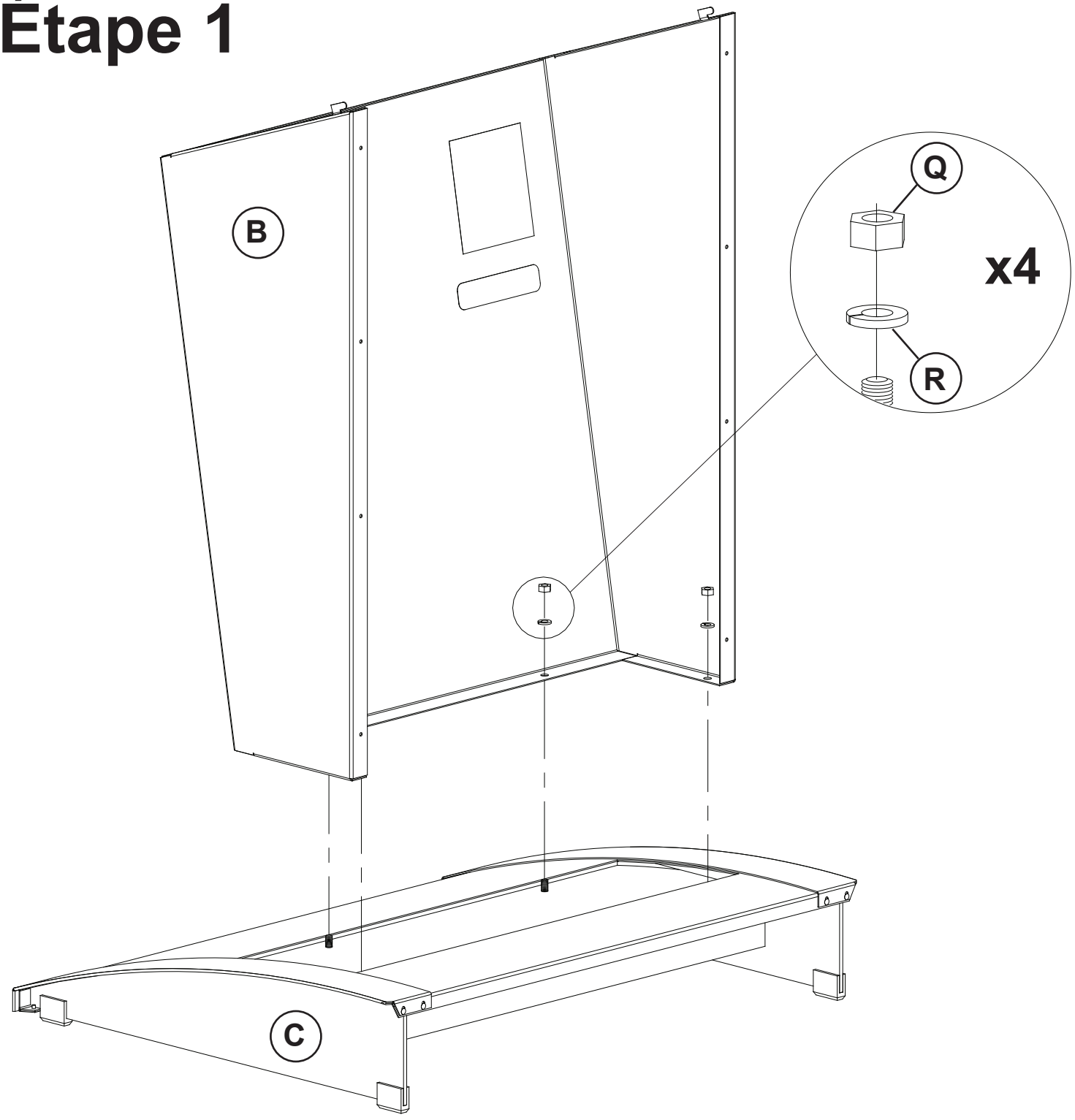
Petit tournevis Phillips (n° 1)

Clé fermée de 10 x 13 mm (fournie)

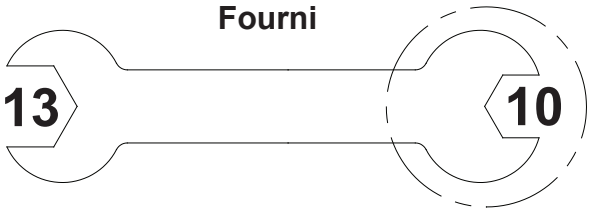
**Deux personnes doivent effectuer certaines des tâches d’assemblage du gril électrique PowerChef®.**

**Pour éviter d’endommager les pièces, les manipuler avec soin tout au long de l’assemblage.**

# Étape 1

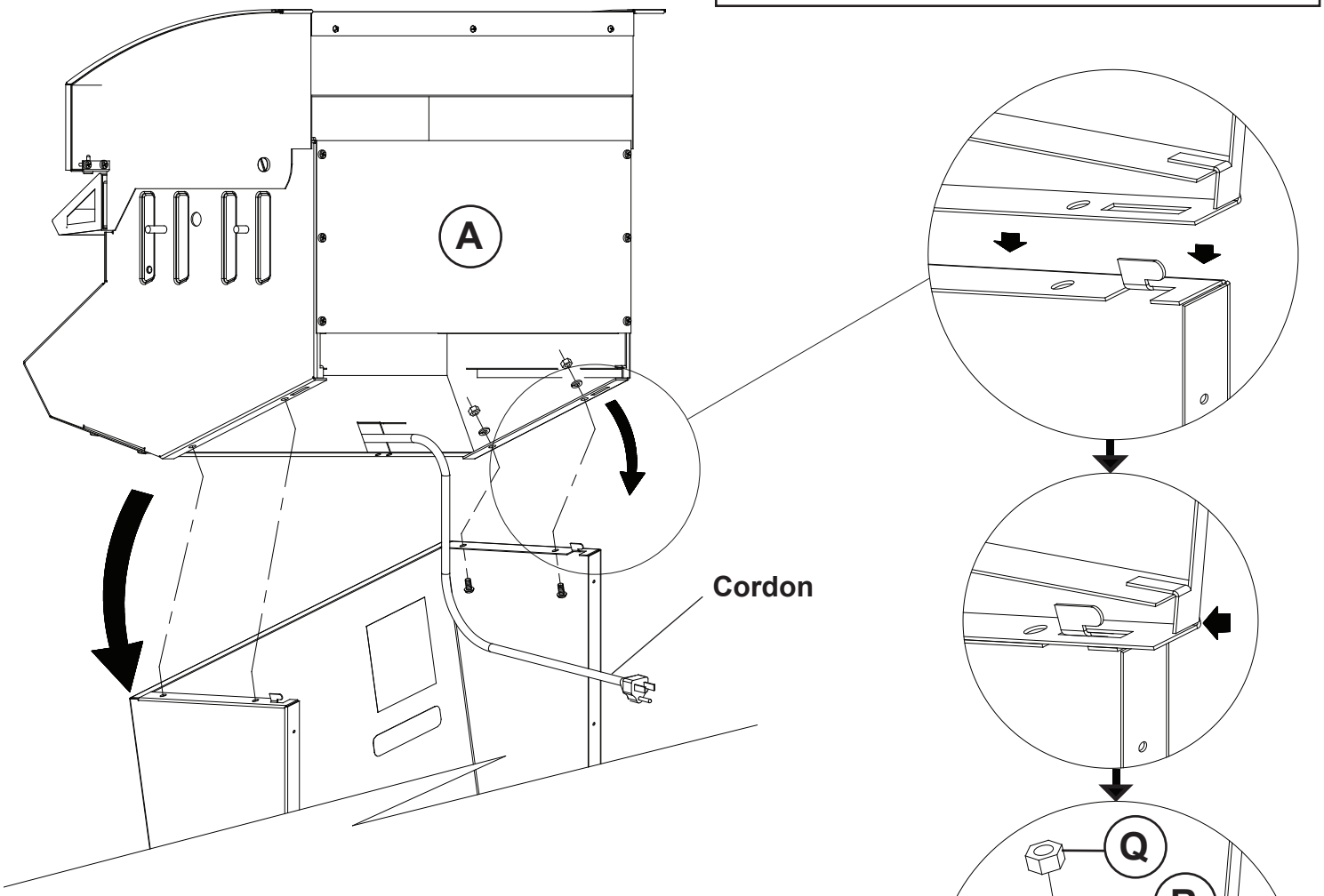


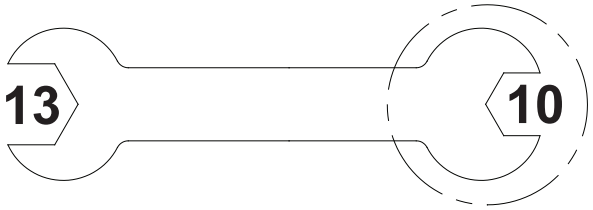

Fourni



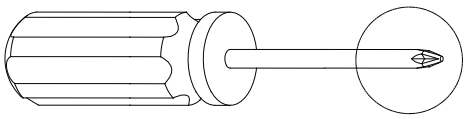
# Étape 2

**⚠MISE EN GARDE :** Il faut être deux pour cette partie de l'assemblage.



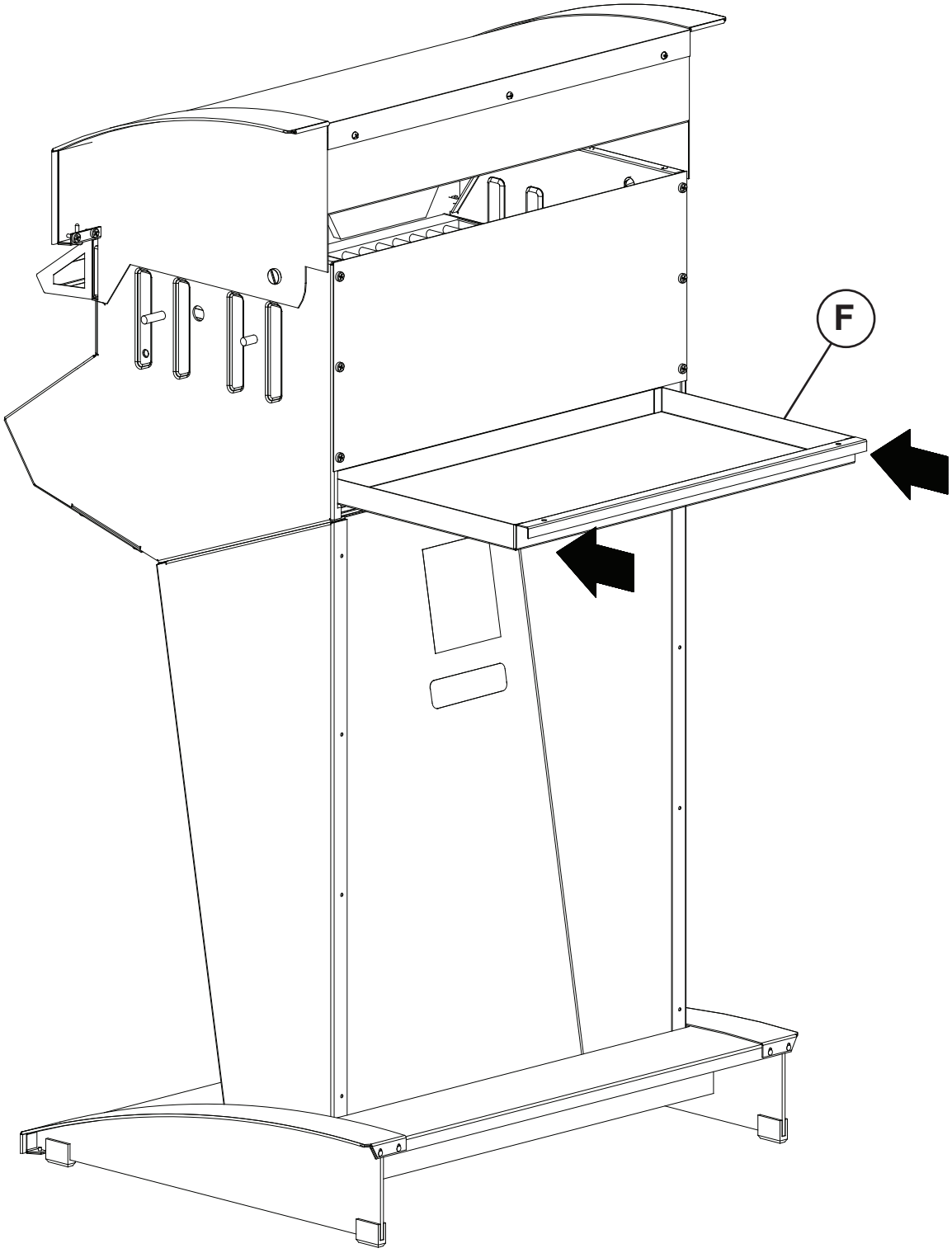

**Fourni**



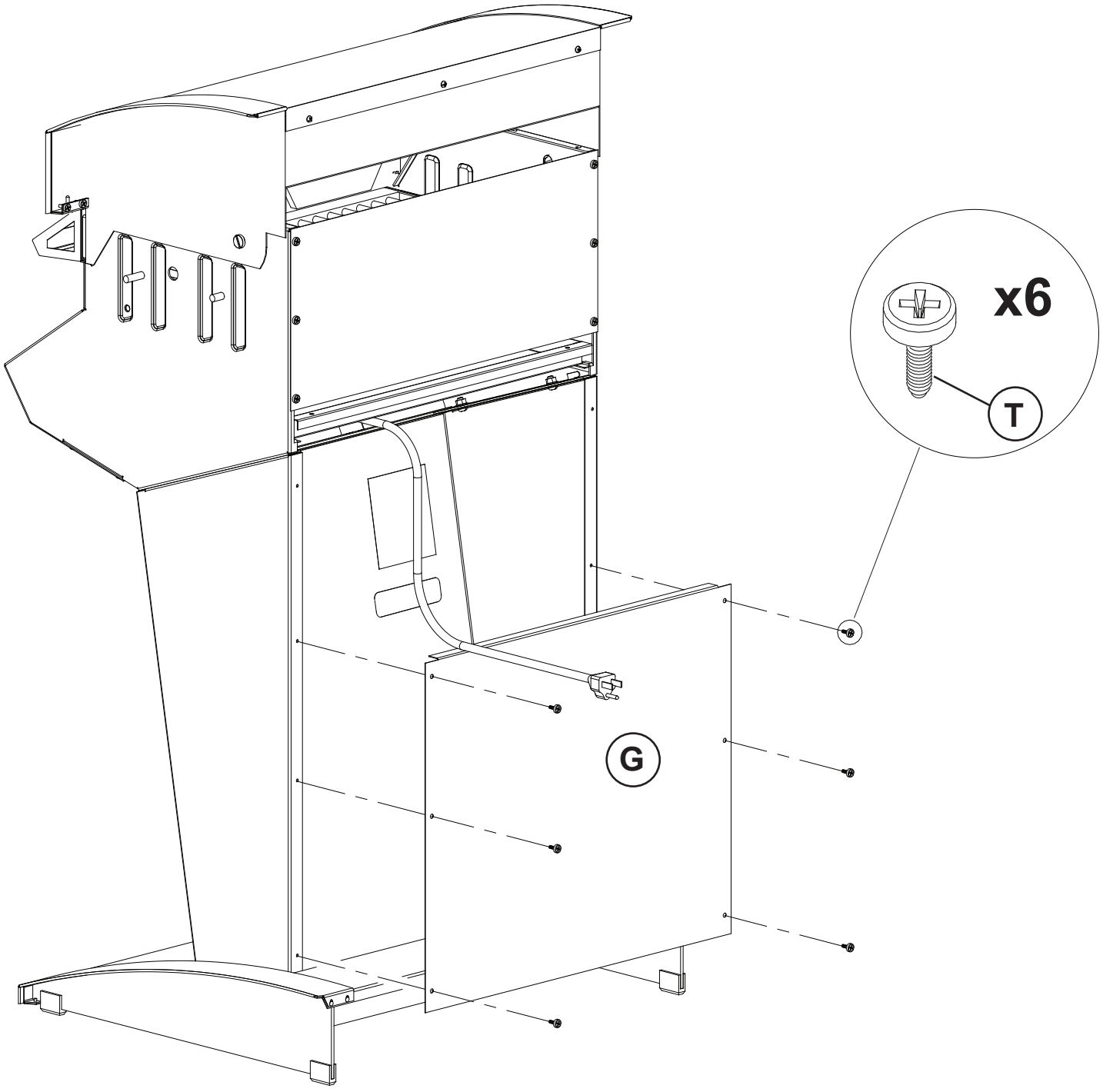
**Requis (non fourni)**

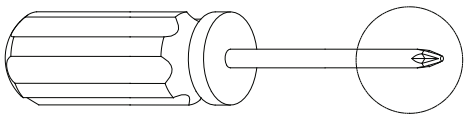
**⚠MISE EN GARDE :** Le cordon sort par le rebord inférieur avant du gril. Lorsque vous positionnez le gril sur son support, veiller à ne pas coincer le cordon.

# Étape 3



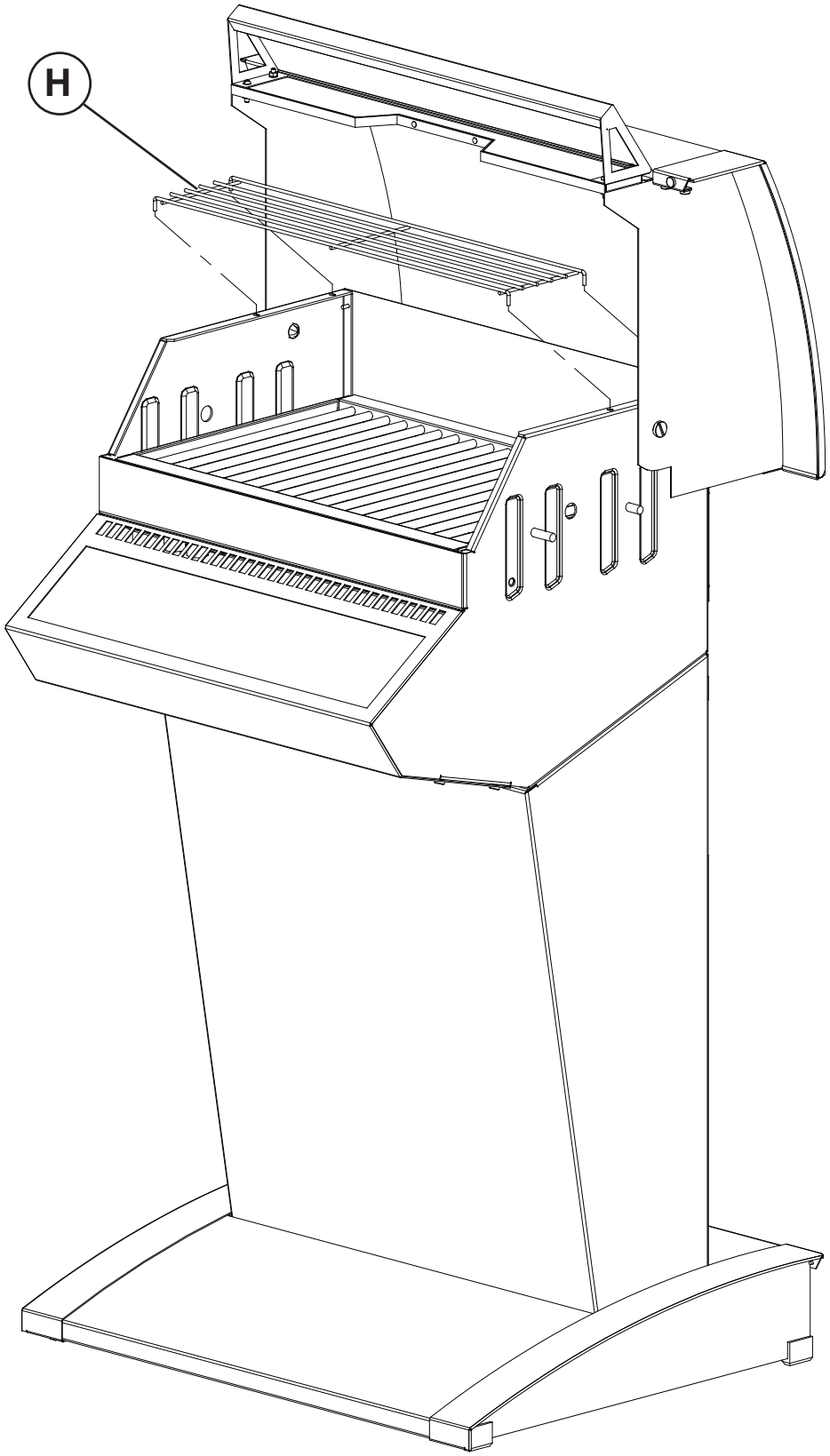
# Étape 4



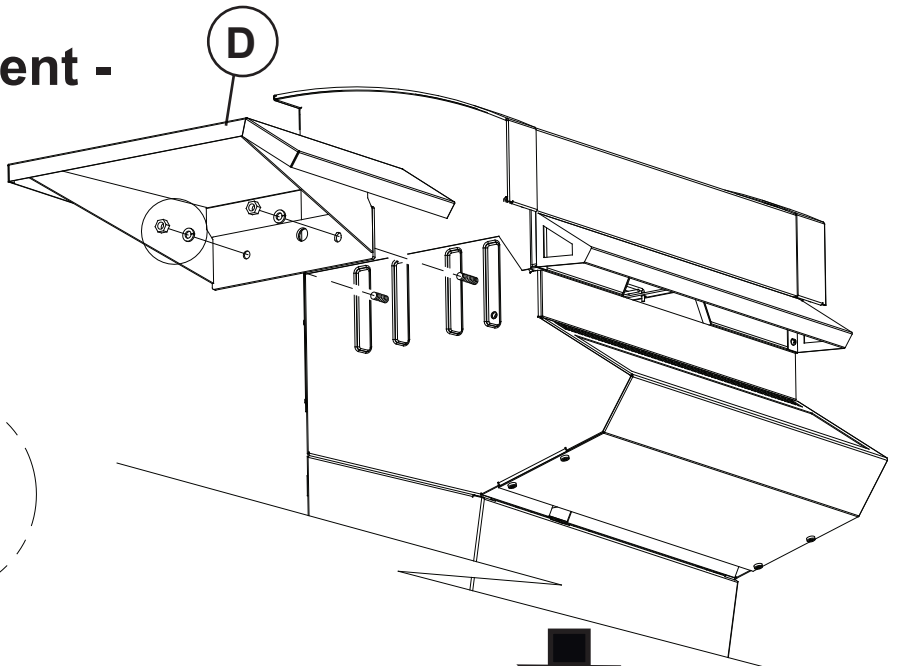
**Requis (non fourni)**

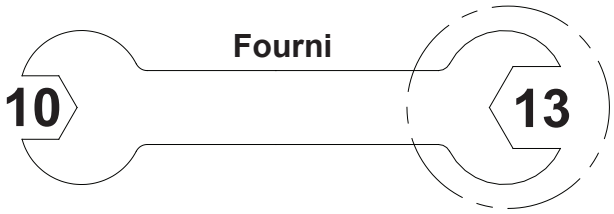
# Étape 5

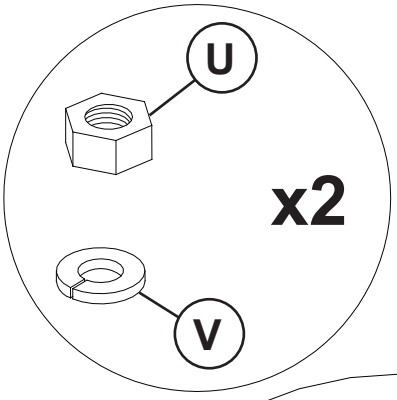


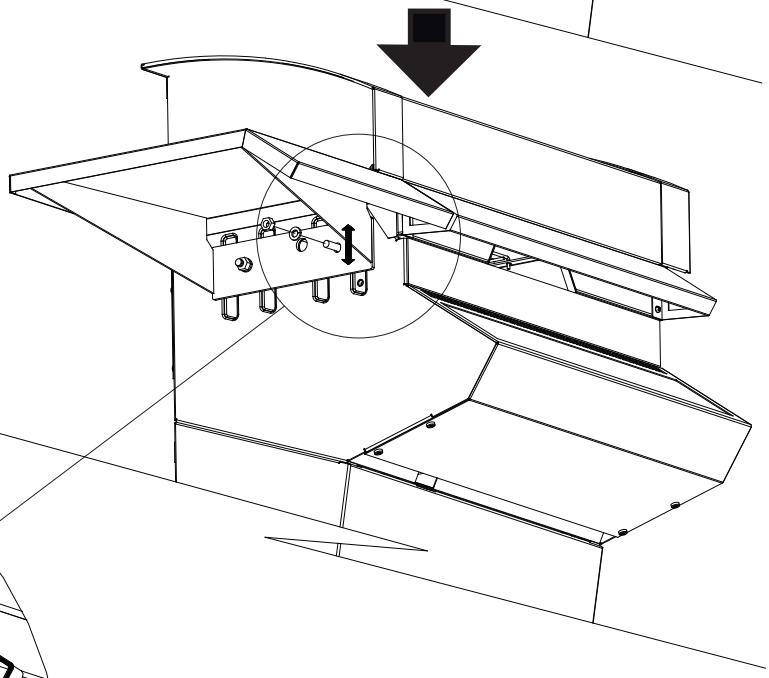
# Étape 6

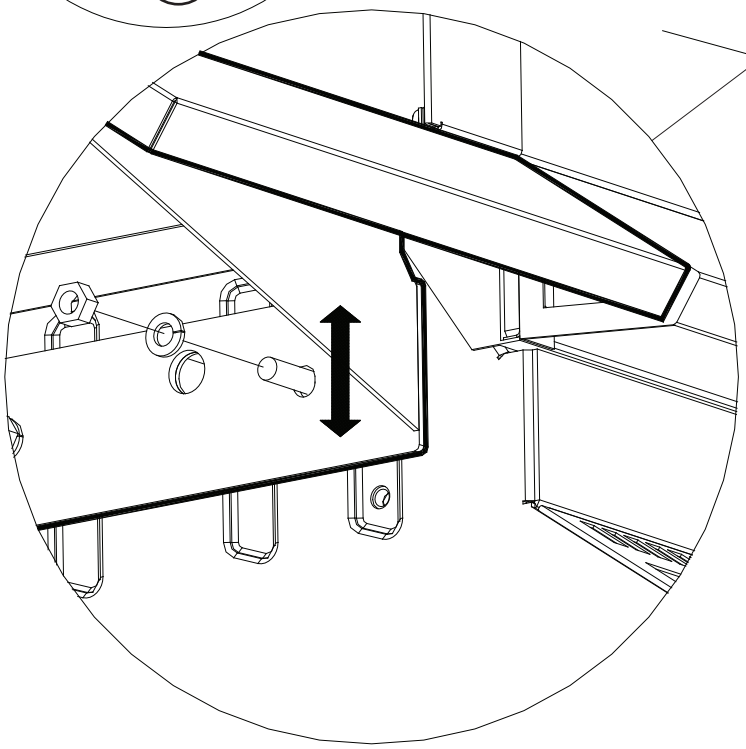
**(TBQ-120-REG seulement - passer à l'étape 7 pour le TBQ-120-DLX)**



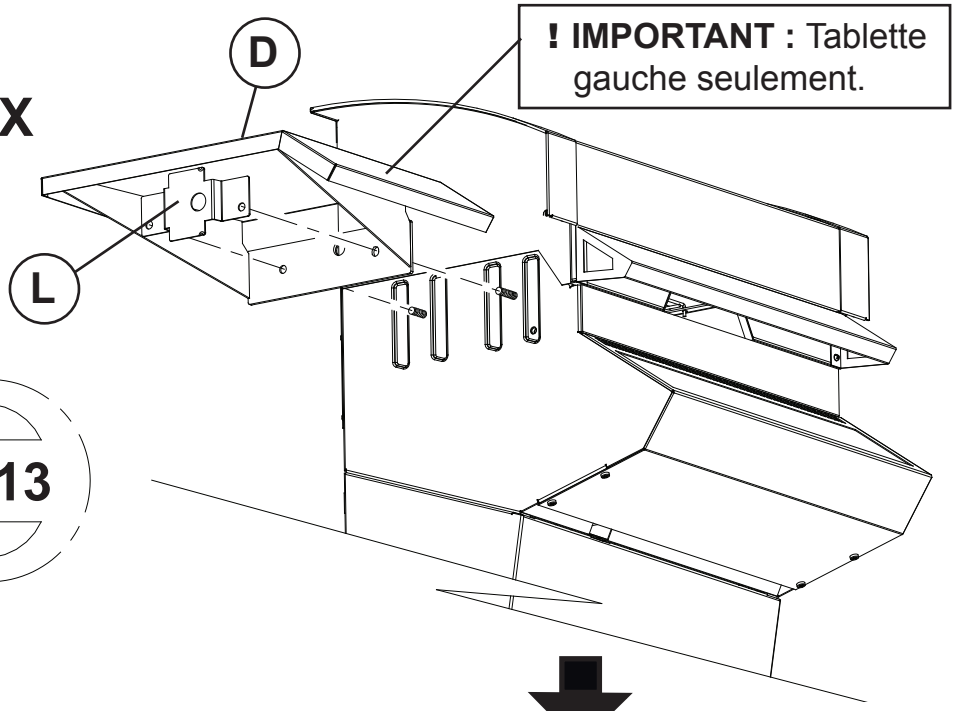





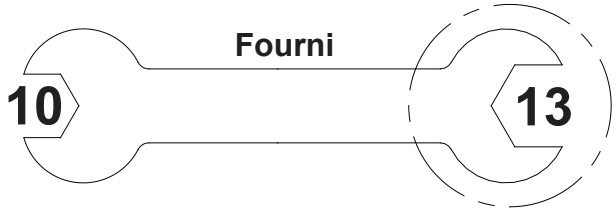
**!** **NOTA :** L'alignement des tablettes peut être ajusté au besoin. Pour ce faire, installer la tablette (D) à l'aide de deux écrous (U) et de deux rondelles freins (V); ne pas serrer à fond. Aligner la tablette avtec le couvercle et serrer à l'aide de la clé fournie.

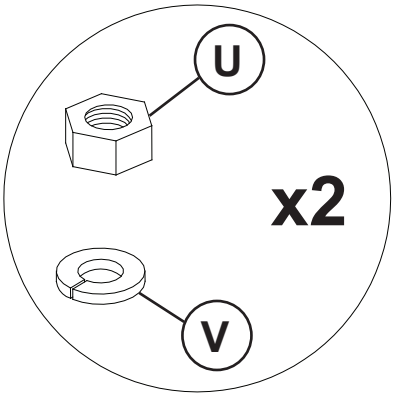
Répéter les étapes pour installer la tablette droite (E).

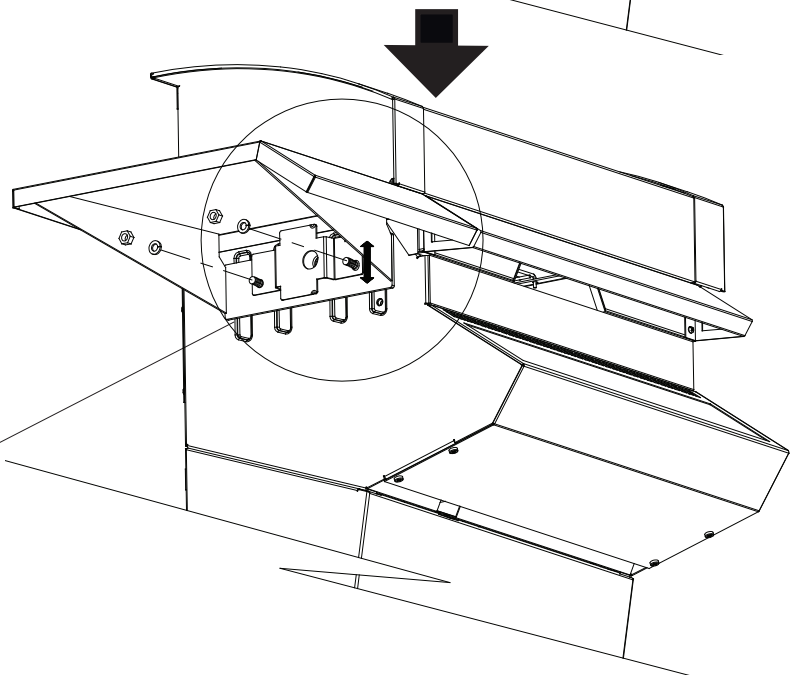
# Étape 7
## (modèle TBQ-120-DLX seulement)

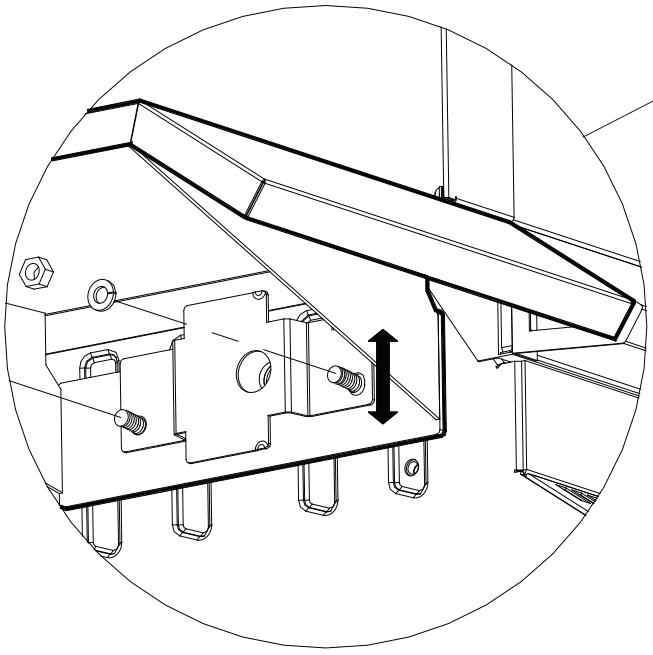



**! IMPORTANT :** Tablette gauche seulement.



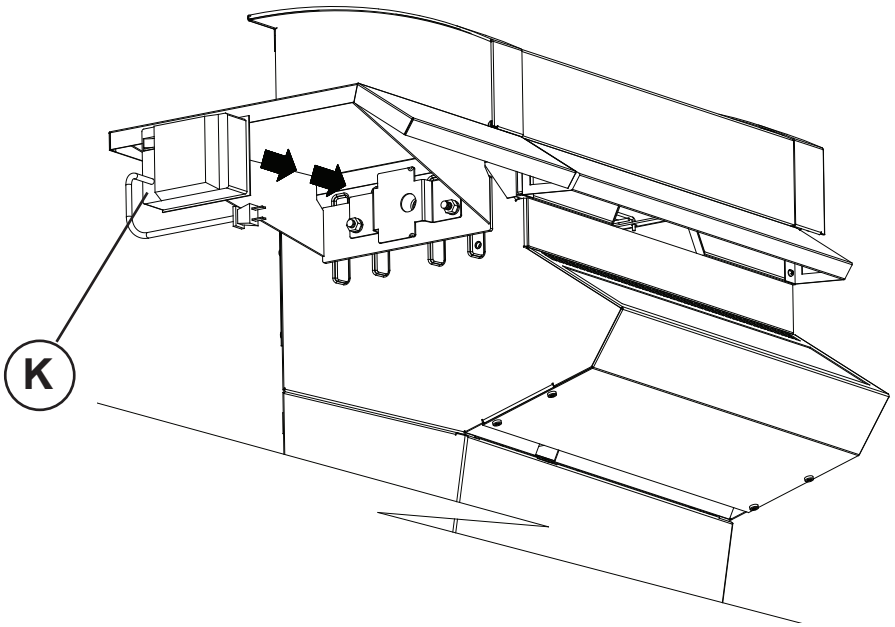


**! NOTA :** L'alignement des tablettes peut être ajusté au besoin. Pour ce faire, installer la tablette (D) à l'aide de deux écrous (U) et de deux rondelles freins (V); ne pas serrer à fond. Aligner la tablette avec le couvercle et serrer à l'aide de la clé fournie.

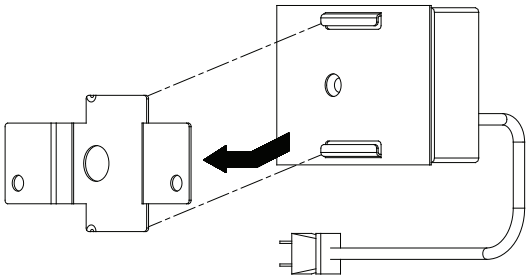
Le support de montage du grille-saucisses motorisé ne s'installe qu'avec la tablette gauche.

Répéter les étapes pour installer la tablette droite (E).

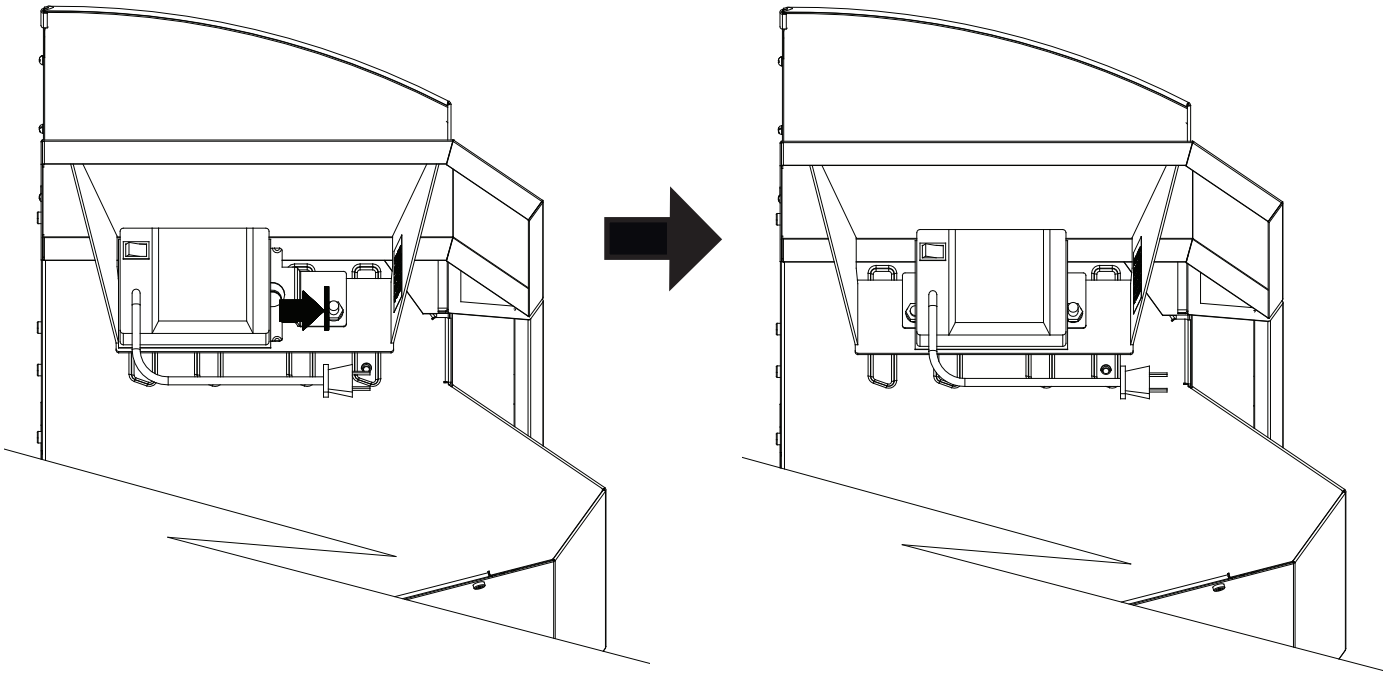
# Étape 8
## (modèle TBQ-120-DLX seulement)




**! NOTA :** Aligner les fentes supérieure et inférieure à l'arrière du moteur sur les rebords du support de montage et glisser vers l'avant.

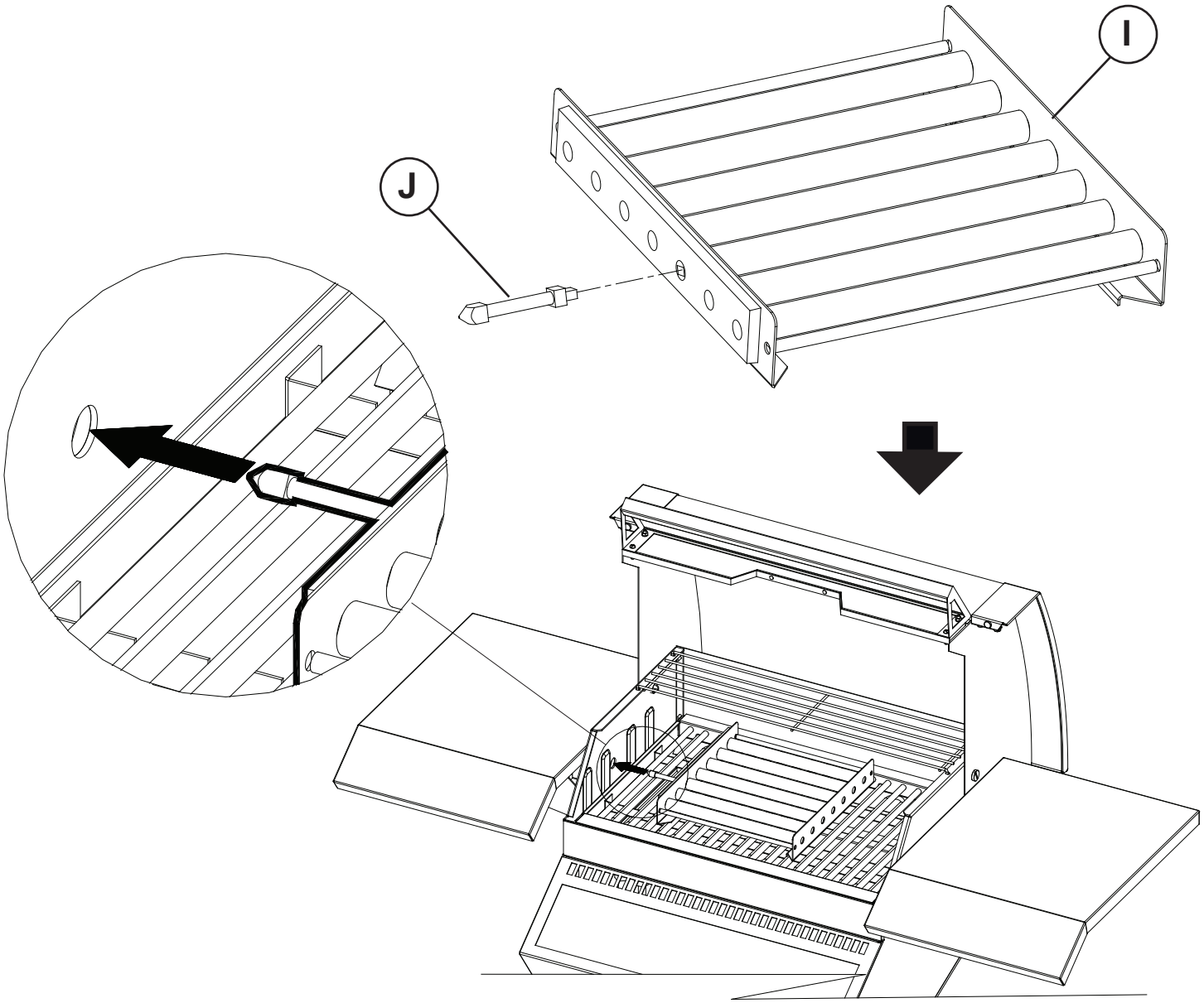


**Vue de l'autre côté**



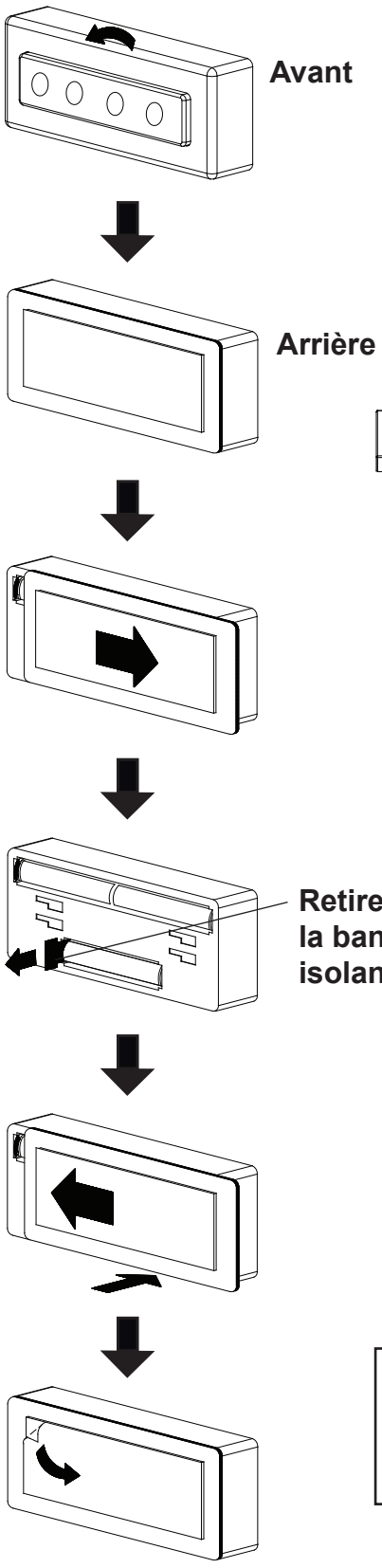
# Étape 9
## (modèle TBQ-120-DLX seulement)

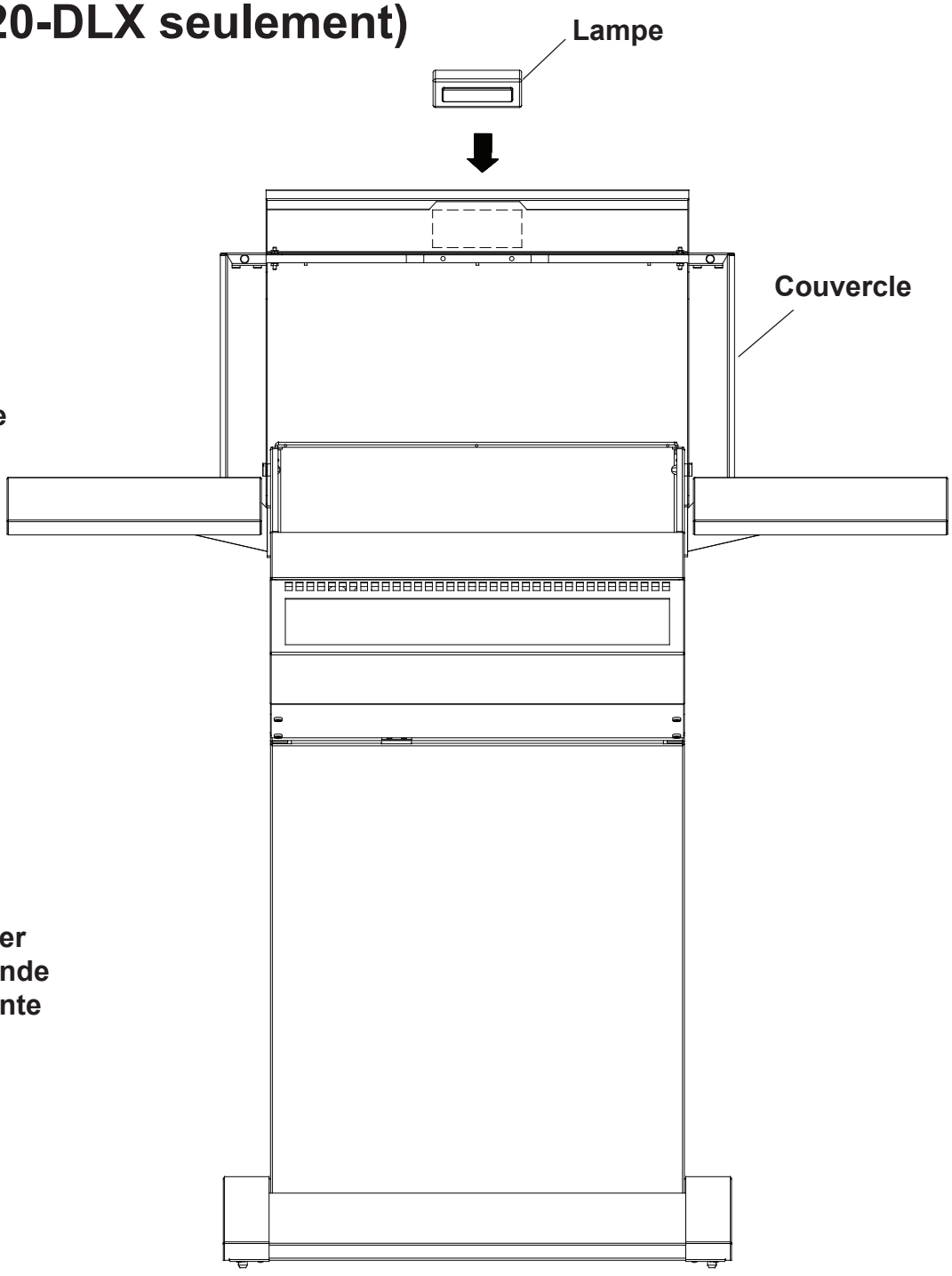
**! NOTA :** Retirer tout l'emballage du grille-saucisses motorisé; laver le grille-saucisses à la main dans de l'eau tiède savonneuse et le rincer à fond avant la première utilisation.




**! NOTA :** Retirer tout l'emballage du grille-saucisses motorisé; laver le grille-saucisses à la main dans de l'eau tiède savonneuse et le rincer à fond avant la première utilisation.

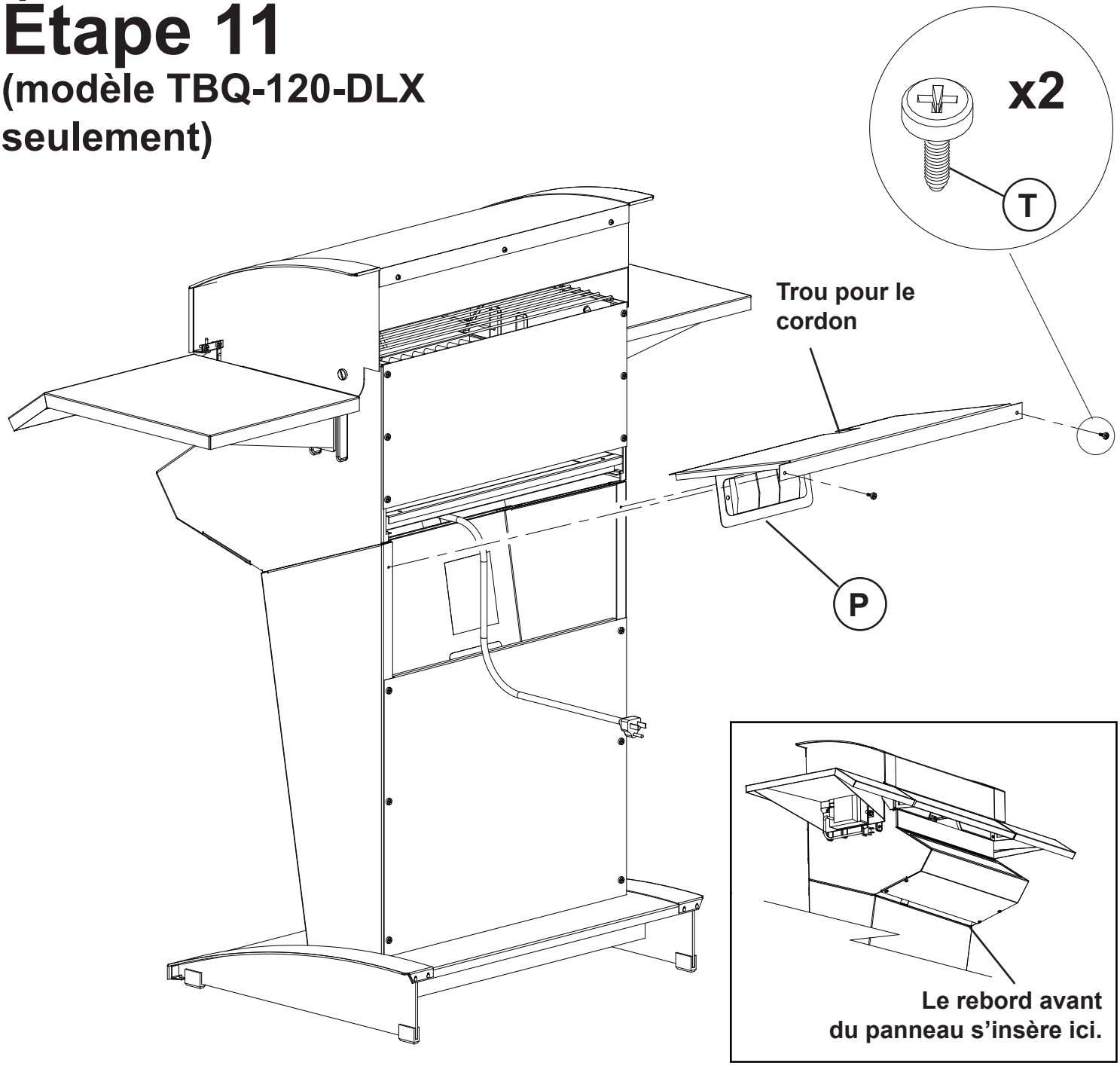
# Étape 10
## (modèle TBQ-120-DLX seulement)




**!** **NOTA :** Lorsque vous fixez la lampe sous la poignée, veiller à ce que la lampe soit centrée dans l'encoche sous la poignée. Si la lampe est mal installée, il sera difficile de remplacer les piles.

# Étape 11
## (modèle TBQ-120-DLX seulement)







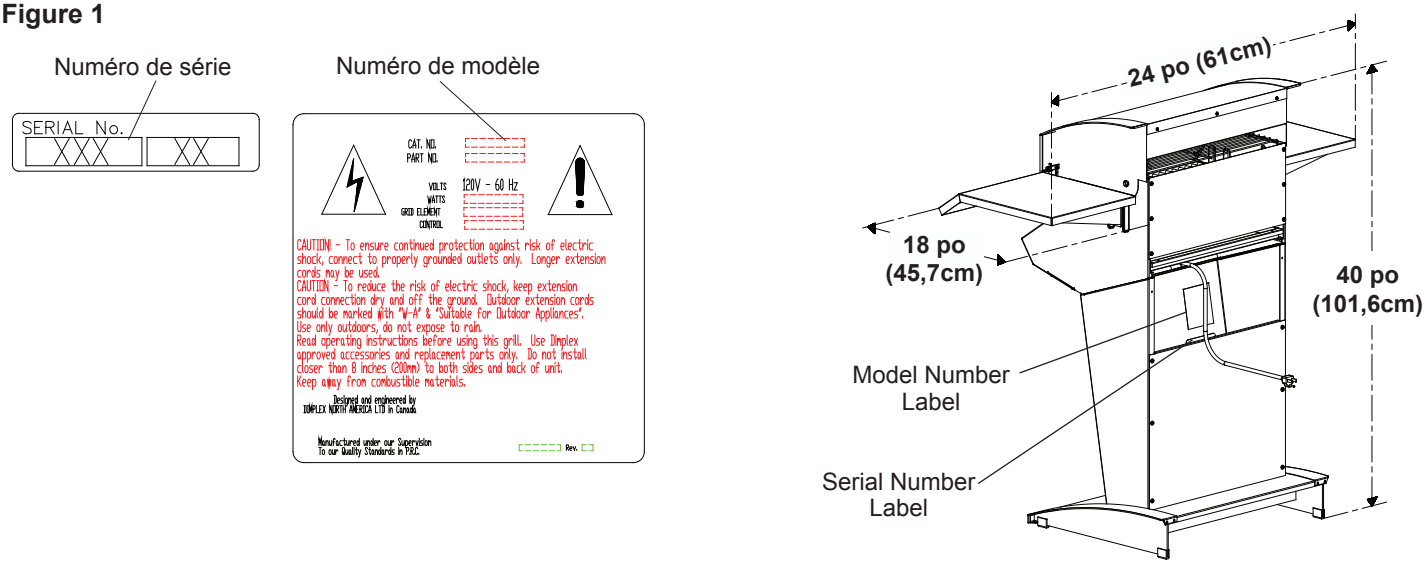
**!** **NOTA :** Faire passer le cordon par le trou du panneau à prises de courant. Le rebord avant du panneau glissera entre le gril et le support du gril (voir l’encadré).

Dimplex suggère de brancher le gril et le grille-saucisses motorisé dans la prise du gril, puis d’utiliser une rallonge pour brancher la prise du gril à une prise murale.

# Numéros de modèle et de série du gril PowerChef®

Pour toute question relative à nos produits, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle ou avec le Service d'assistance technique en ayant les numéros de modèle et de série du produit à portée de main. Pour trouver ces numéros, veuillez vous référer à la figure 1 ci-dessous. Veuillez inscrire le numéro de modèle et le numéro de série sur la première page de ce manuel à des fins de consultation ultérieure.

**Figure 1**


Numéro de série
SERIAL No.
XXX
XX
Numéro de modèle
CAT. NO.
PART NO.
VOLTS
WATTS
GRID ELEMENT
CONTROL
120V ~ 60 Hz
CAUTION! - To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only. Longer extension cords may be used.
CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground. Outdoor extension cords should be marked with "W-A" & "Suitable for Outdoor Appliances".
Use only outdoors, do not expose to rain.
Read operating instructions before using this grill. Use Dimplex approved accessories and replacement parts only. Do not install closer than 8 inches (200mm) to both sides and back of unit.
Keep away from combustible materials.
Designed and engineered by DIMPLEX NORTH AMERICA LTD in Canada
Manufactured under our Supervision To our Quality Standards in P.R.C.
Rev.
24 po (61cm)
18 po (45,7cm)
40 po (101,6cm)
Model Number Label
Serial Number Label

## Choix et préparation du lieu

! **NOTA :** L'utilisation d'un interrupteur de défaut à la terre pour l'extérieur ou d'un circuit protégé par disjoncteur de défaut à la terre de 15 ampères/120 volts est fortement recommandée. Un circuit spécialisé est préférable, mais pas essentiel dans tous les cas. Un circuit spécialisé sera nécessaire si, après l'installation, le disjoncteur se déclenche ou si le fusible saute régulièrement pendant le fonctionnement du gril électrique. L'ajout d'appareils sur le même circuit risque d'excéder la puissance nominale du disjoncteur.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Veiller à ce que le cordon ne soit pas coincé ou appuyé contre une arête tranchante. S'assurer que le cordon est rangé ou installé de façon sécuritaire afin d'éviter les risques de chutes ou d'emmêlement pouvant occasionner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.

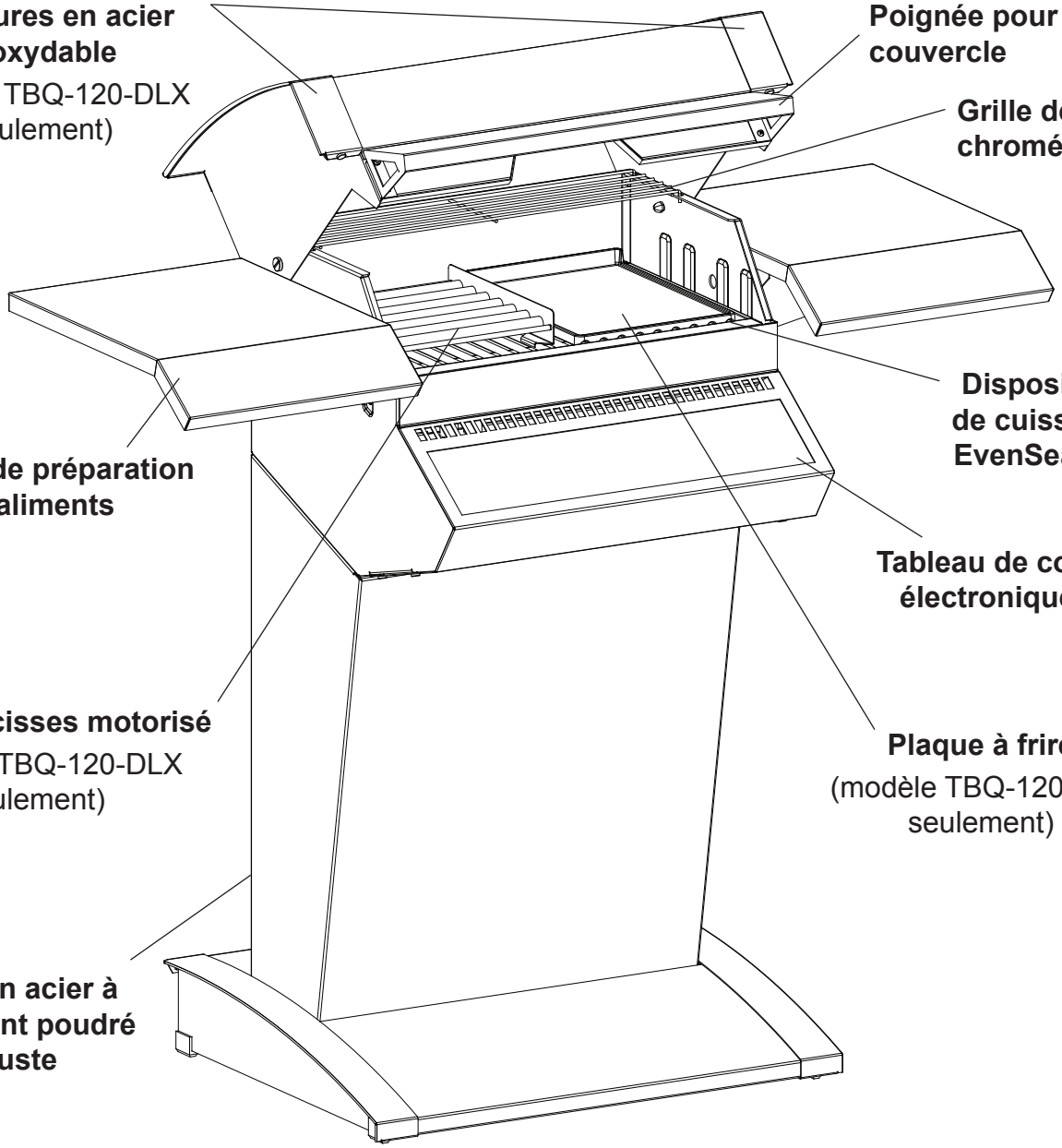
Afin de réduire les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures, tous les travaux de construction et de câblage doivent être conformes au Code du bâtiment et aux autres règlements qui s'appliquent.

Ne pas faire l'installation des nouvelles prises ni des nouveaux circuits électriques soi-même. Pour minimiser les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures, toujours faire appel à un électricien diplômé.

### Installation

1. Choisir un endroit approprié, loin des flaques d'eau, des piscines, des bassins et des spas.
2. Veiller à ce que les côtés du gril électrique soient placés à plus de 8 pouces (20 centimètres) de toute matière ou surface combustible avant la cuisson.
3. S'assurer qu'il n'y a aucune matière inflammable ou volatile à proximité du gril avant la cuisson.
4. Pour faciliter le branchement électrique, installer le gril à proximité d'une prise de courant existante (voir le NOTA).
5. Couvrir le gril électrique après l'utilisation et pour le rangement. Laisser le gril refroidir avant de le couvrir.

Le gril électrique mesure 24 pouces (61 centimètres) de largeur x 40 pouces (101,6 centimètres) de hauteur x 18 pouces (45,7 centimètres) de profondeur (figure 1).



**Garnitures en acier inoxydable**
(modèle TBQ-120-DLX seulement)

**Poignée pour ouvrir le couvercle**

**Grille de réchaud chromée**

**Dispositif de cuisson EvenSear®**

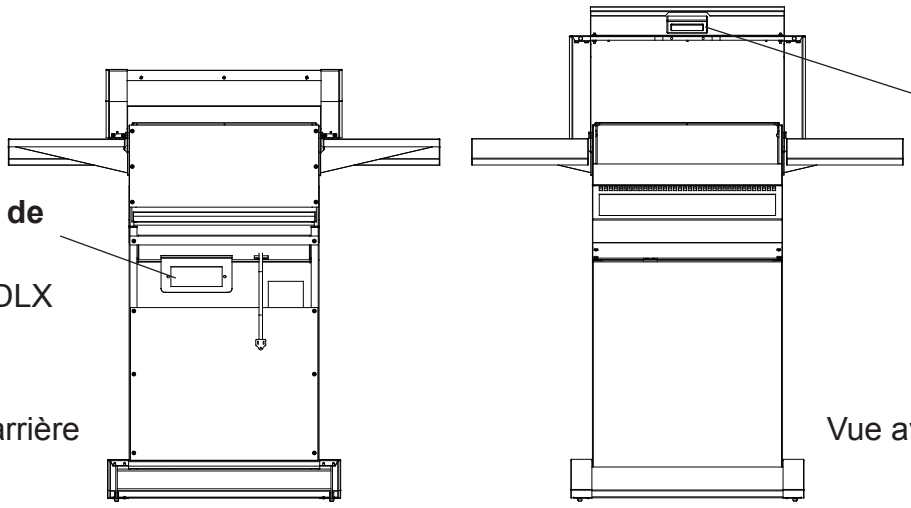
**Surfaces de préparation des aliments**

**Tableau de commande électronique tactile**

**Grille-saucisses motorisé**
(modèle TBQ-120-DLX seulement)

**Plaque à frire**
(modèle TBQ-120-DLX seulement)

**Corps en acier à revêtement poudré robuste**

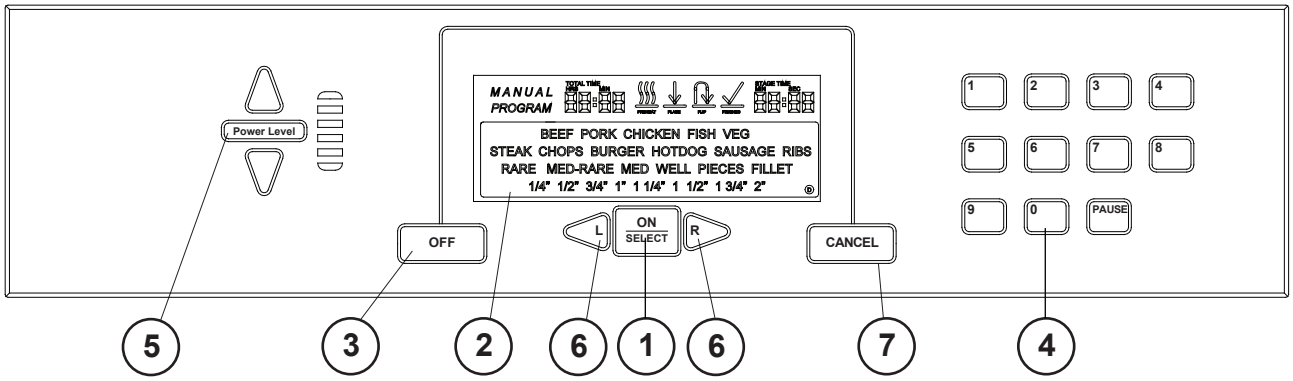


**Panneau à prises de courant**
(modèle TBQ-120-DLX seulement)

**Lampe**
(modèle TBQ-120-DLX seulement)

Vue arrière

Vue avant




**1 On/Select (Marche/Sélectionner)**
Pour mettre le gril sous tension et confirmer les options affichées.

**2 Afficheur**
Affiche l'option sélectionnée et l'état du gril.

**3 Off (Arrêt)**
Appuyer DEUX FOIS sur cette touche pour éteindre le gril complètement.

**4 Clavier**
Utiliser le clavier pour régler la minuterie de cuisson en mode manuel.

**5 Power Level (Niveau de puissance)**
Appuyer sur les flèches haut/bas pour sélectionner le niveau de puissance voulu. Utiliser les flèches haut/bas en mode manuel seulement.

**6 Flèches R/L (droite/gauche)**
Pour faire afficher les options offertes.

**7 Cancel (Annuler)**
Pour annuler la dernière option sélectionnée sur l'écran.

## Fonctions avancées du tableau de commande du gril PowerChef®

### Économiseur d'énergie automatique

Cette fonction s'active immédiatement après la fin d'une option de cuisson préprogrammée, quand l'écran affiche DONE (TERMINÉ). Le gril cesse de chauffer sur-le-champ, mais l'écran demeure allumé.

### Mise hors tension de sécurité

Cette fonction s'active si l'appareil a été accidentellement laissé en marche après la cuisson. Quatre heures après que vous avez appuyé la dernière fois sur une touche du tableau de commande, le gril se met automatiquement hors tension.

### Mode veille

En mode programmé, si vous n'avez pas appuyé sur la touche ON/SELECT (MARCHE/SÉLECTIONNER) après une étape de cuisson, le gril réduit automatiquement le niveau de puissance à bas peu après afin d'éviter de brûler les aliments.

### Compensateur de tension

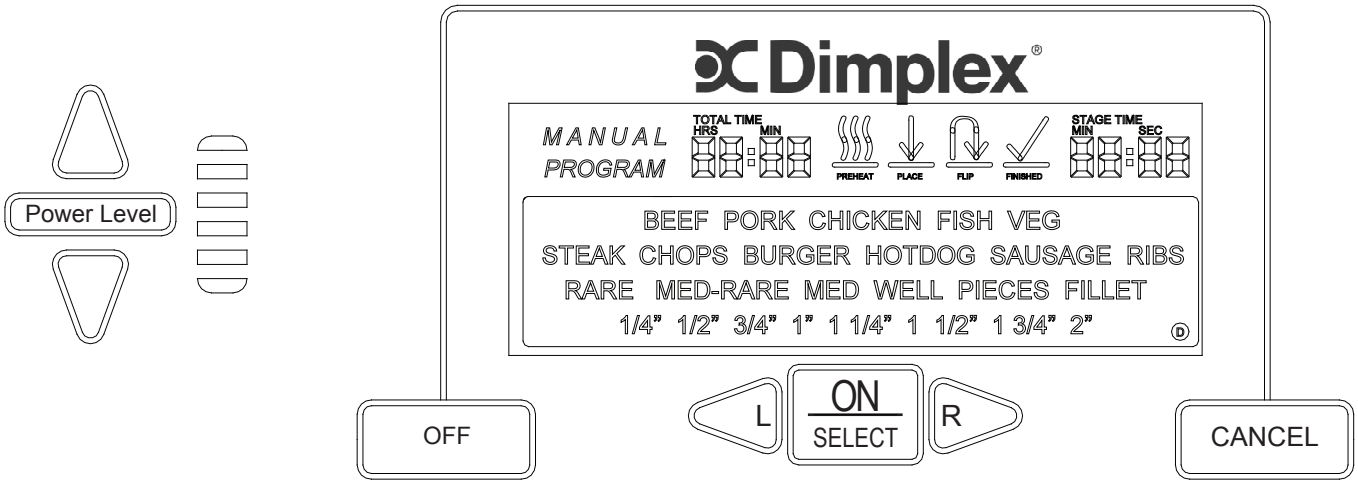
Le gril électrique modifie automatiquement le temps de cuisson en fonction de la tension d'entrée pour veiller à ce que les aliments soient grillés de façon optimale.

### Verrouillage des touches

Cette fonction pratique sert à prévenir le changement accidentel des paramètres de cuisson en verrouillant le tableau de commande. Lorsque cette fonction est activée, toutes les fonctions sont désactivées. Pour activer le verrouillage, appuyer successivement sur les touches 1, 2 et 3. L'indication « LOC » (VERR.) apparaît à l'afficheur. Pour désactiver le verrouillage, appuyer de nouveau successivement sur les touches 1, 2 et 3. L'indication « ULOC » (DÉVERR.) apparaît à l'afficheur.

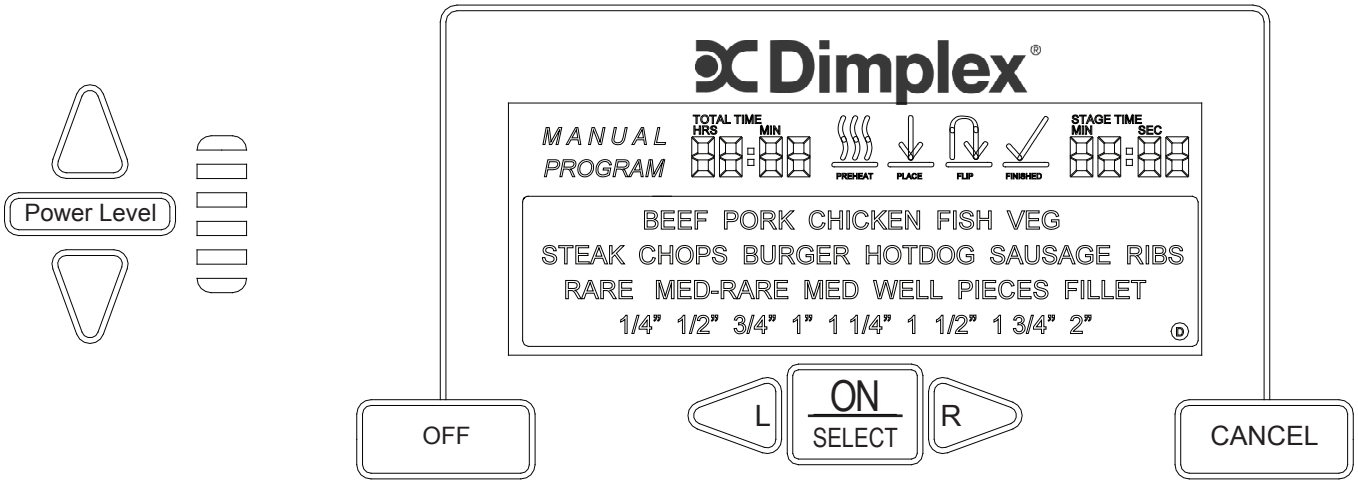
### Annulation du préchauffage

Le gril électrique PowerChef® comporte une fonction de chauffage automatique de huit minutes. Pour annuler ce préchauffage, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER) une fois le programme en marche. Un préchauffage complet est recommandé lorsque le gril est froid; il peut toutefois ne pas être nécessaire si le gril a été utilisé et qu'il est déjà chaud.




| Action | Indication à l'afficheur | Activité |
|---|---|---|
| **Pour employer le mode manuel** | | |
| Appuyer sur la touche *ON/SELECT*. | *MANUAL* (MANUEL) (clignotant) | Démarrage initial. |
| Appuyer sur la touche *ON/SELECT*, *MANUAL* est mis en évidence | *PREHEAT* (PRÉCHAUFFAGE) | Préchauffage pendant 8 minutes. |
| Une alarme est émise. | *PLACE FOOD* (PLACER LES ALIMENTS) | Le gril est prêt - placer les aliments. |
| Fermer le couvercle et appuyer sur la touche *ON/SELECT*. | | La cuisson est en cours. |
| Appuyer sur les touches *Power Level* (haut/bas). | Power Level (Niveau de puissance) | Augmentation/réduction de la puissance. |
| Appuyer deux fois sur sur *OFF*. | Éteint | Le gril s'éteint. |
| ***NOTA :** La minuterie peut être utilisée comme référence pendant l'utilisation de la fonction manuelle. | | |

| Action | Indication à l'afficheur | Activité |
|---|---|---|
| **Pour employer la minuterie avec le mode manuel** | | |
| Appuyer sur la touche *ON/SELECT*. | *MANUAL* (MANUEL) (clignotant) | Démarrage initial. |
| Appuyer sur la touche *ON/SELECT*, *MANUAL* est mis en évidence | *PREHEAT* (PRÉCHAUFFAGE) | Préchauffage pendant 8 minutes. |
| Un signal sonore est émis. | *PLACE FOOD* (PLACER LES ALIMENTS) | Le gril est prêt - placer les aliments. |
| Fermer le couvercle et appuyer sur la touche *ON/SELECT*. | | La cuisson est en cours. |
| Appuyer sur les touches *Power Level* (haut/bas). | Power Level (Niveau de puissance) | Augmentation/réduction la puissance. |
| Appuyer sur les touches du clavier. | *TOTAL TIME* (TEMPS TOTAL) indique les minutes entrées sur le clavier. | Le temps de la minuterie est maintenant entré. |
| Appuyer sur la touche *ON/SELECT*. | *TOTAL TIME* (TEMPS TOTAL) commence le décompte à partir du temps entré sur le clavier. | La minuterie est maintenant activée. |
| ***NOTA** : Quand la minuterie atteint « 0 », la grille de cuisson arrête de chauffer. Appuyer sur la touche ON/SELECT pour éteindre l'afficheur. | | |




| Action | Indication à l'afficheur | Activité |
|---|---|---|
| **Pour employer le mode programmé** | | |
| Appuyer sur la touche *ON/SELECT*. | *MANUAL* (MANUEL) (clignotant) | Démarrage initial. |
| Appuyer sur la flèche *R* (droite). | *PROGRAM* (PROGRAMME) | Pour passer du mode MANUEL au mode PROGRAMMÉ. |
| Appuyer sur la touche *ON/SELECT*. | *PROGRAM* (PROGRAMME) | Réglage du mode PROGRAMMÉ terminé. |
| **Pour faire cuire vos aliments** | | |
| Appuyer sur les flèches *R/L* (droite/gauche) jusqu'à ce votre choix soit en évidence. | *BEEF* (BŒUF) | L'afficheur met en évidence le type d'aliment sélectionné. |
| | *CHICKEN* (POULET) | |
| | *PORK* (PORC) | |
| | *FISH* (POISSON) | |
| | *VEG* (LÉGUMES) | |
| | *SAUSAGE* (SAUCISSE) | |
| | *RIBS* (CÔTES) | |
| | *F1* | |
| Appuyer sur la touche *ON/SELECT*. | Votre choix reste en évidence. | Sélection de l'aliment. |

Selon le type d'aliment, vous devrez peut-être choisir une sous-option (p. ex. steak ou hamburgers). Utiliser les flèches R/L (droite/gauche) et la touche ON/SELECT (MARCHE/SÉLECTIONNER) pour choisir l'option voulue.

Selon le type d'aliment, vous devrez peut-être choisir le degré de cuisson (p. ex. saignant, mi-saignant, à point ou bien cuit). Utiliser les flèches R/L (droite/gauche) et la touche ON/SELECT (MARCHE/SÉLECTIONNER) pour choisir l'option voulue.

Selon l'option sélectionnée, vous devrez peut-être choisir l'épaisseur des aliments à cuire (p. ex. ¼, ½, ¾, 1, 1 ¼, 1 ½, 1 ¾ et 2 po). Utiliser les flèches R/L (droite/gauche) et la touche ON/SELECT (MARCHE/SÉLECTIONNER) pour choisir l'option voulue.

Une fois les aliments placés et les options de cuisson choisies :

| Action | Indication à l'afficheur | Activité |
|---|---|---|
| Sélection des aliments (comme ci-dessus). | *PREHEAT* (PRÉCHAUFFAGE) La minuterie d'étape (*STAGE TIME*) commence le décompte de 8 minutes. La minuterie du temps total (*TOTAL TIME*) affiche le délai de cuisson total. | Le gril est en marche et préchauffe. |
| Une alarme est émise. | *PREHEAT* (PRÉCHAUFFAGE) est remplacé par *PLACE FOOD* (PLACER LES ALIMENTS). La minuterie du temps total (*TOTAL TIME*) s'interrompt. | Le gril est préchauffé et prêt pour la cuisson. |
| Placer les aliments<br>Fermer le couvercle et appuyer sur la touche *ON/SELECT*. | L'indicateur *PLACE FOOD* (PLACER LES ALIMENTS) s'éteint. La minuterie du temps total (*TOTAL TIME*) poursuit le décompte. La minuterie d'étape (*STAGE TIME*) commence le décompte approprié. | La cuisson est en cours. |
| Une alarme est émise (signal de tourner les aliments). | L'indication *TURN FOOD* (TOURNER LES ALIMENTS) apparaît. La minuterie du temps total (*TOTAL TIME*) s'interrompt. La minuterie d'étape (*STAGE TIME*) a terminé son décompte | Le gril indique qu'il est temps de tourner les aliments. |
| Tourner les aliments et fermer le couvercle. Appuyer sur la touche *ON/SELECT*. | L'indication *TURN FOOD* (TOURNER LES ALIMENTS) s'éteint. La minuterie du temps total (*TOTAL TIME*) poursuit le décompte. La minuterie d'étape (*STAGE TIME*) commence le décompte approprié | La cuisson du côté opposé commence. |

! **NOTA :** Selon le type d'aliment et les options de cuisson sélectionnées, vous devrez peut-être répéter les deux dernières étapes.

| Action | Indication à l'afficheur | Activité |
|---|---|---|
| Une alarme est émise. | *DONE* (TERMINÉ) est en évidence. *TOTAL TIME* (TEMPS TOTAL) et *STAGE TIME* (TEMPS D'ÉTAPE) s'éteignent. | Le programme de cuisson des aliments est terminé. |
| Appuyer sur la touche *ON/SELECT* ou *CANCEL* pour mettre fin au programme. | Tous les indicateurs sont éteints. | Le programme de cuisson des aliments est terminé. |
| Appuyer sur la touche *OFF*. | Tous les indicateurs sont éteints. | Le gril s'éteint. |

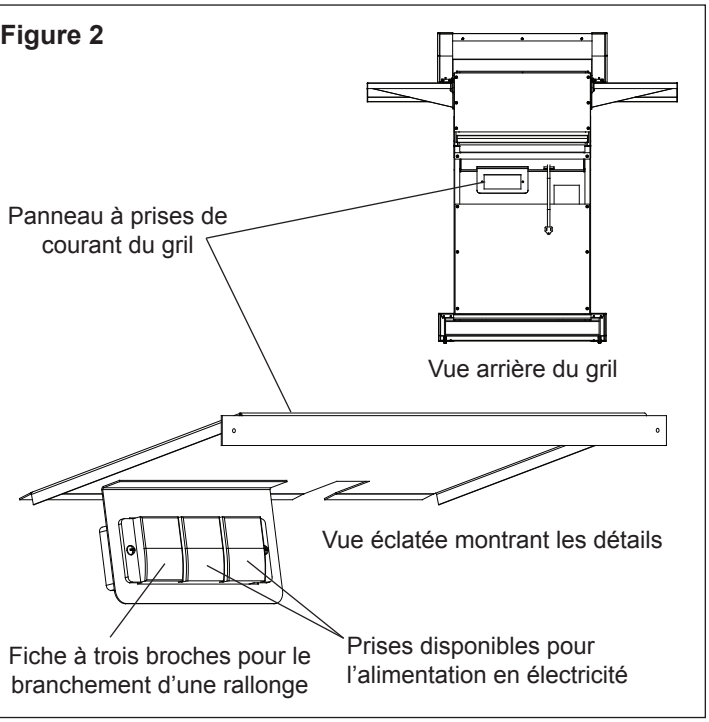
! **NOTA : Les temps de cuisson de tous les programmes supposent que les aliments à cuire sont décongelés (sauf les galettes pour hamburgers).**

! **NOTA :** Les instructions ci-dessous s'appliquent aux accessoires fournis avec le modèle de luxe du gril électrique PowerChef®. Ces accessoires sont vendus séparément par votre dépositaire Dimplex autorisé.

## Panneau à prises de courant

Installer le panneau à prises de courant en effectuant l'étape 11, à la page 17. Les prises de courant permettent de brancher deux appareils. Dimplex recommande de brancher le gril électrique et le moteur du grille-saucisses dans ces prises.

**Figure 2**


Panneau à prises de courant du gril
Vue arrière du gril
Vue éclatée montrant les détails
Fiche à trois broches pour le branchement d'une rallonge
Prises disponibles pour l'alimentation en électricité

Chacun des trois modules de la prise comporte un couvercle à ressort pour les protéger contre l'humidité et les résidus de cuisson. Les modules central et droit (voir la figure 2) permettent de brancher un appareil; le module de gauche comporte une fiche à trois broches permettant de brancher une rallonge.

! **NOTA :** Un cordon ou une rallonge à trois fils doivent être utilisés pour brancher le panneau à prises de courant du gril à une prise murale afin d'alimenter les deux autres modules du panneau à prises de courant du gril. Le cordon (non fourni) doit avoir une puissance nominale de 1875 watts et son calibre doit être d'au moins 14 AWG.

## Grille-saucisses motorisé

Avant la première utilisation, retirer tout l'emballage du grille-saucisses motorisé. Le laver à la main dans de l'eau tiède savonneuse, puis bien le rincer et l'assécher.

Installer le grille-saucisses et son moteur en suivant les étapes 10 et 11, aux pages 16 et 17. Une fois le grille-saucisses installé, brancher le cordon du moteur dans la prise centrale de la prise de courant du gril (voir la description ci-dessous pour plus de renseignements) ou dans une prise murale située à proximité.

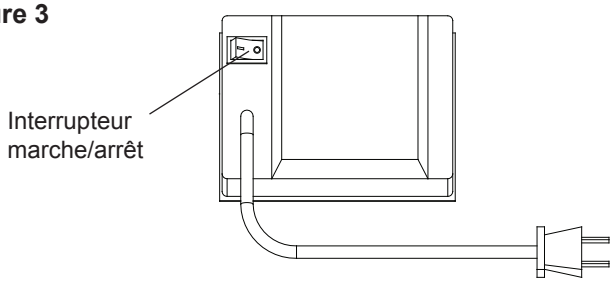
! **NOTA :** Si la plaque à frire et le grille-saucisses doivent être utilisés simultanément, installer d'abord le grille-saucisses. Il faut installer le grille-saucisses directement à partir du côté (voir l'étape 9, à la page 15) pour éviter d'endommager le moteur.

⚠ **MISE EN GARDE :** Pour éviter de se brûler la peau, ne pas installer d'accessoire pendant que le gril est chaud ou en cours d'utilisation. Avant d'ajouter un accessoire de cuisson, laisser le gril refroidir au moins 15 minutes.

### Instructions de cuisson

1. S'assurer que le gril PowerChef® est alimenté en électricité.
2. Brancher le grille-saucisses motorisé dans la prise de courant du gril ou dans une prise murale, puis mettre l'interrupteur marche/arrêt du moteur du grille-saucisses à la position marche (« I ») (figure 3).

**Figure 3**




3. Appuyer sur le bouton ON/SELECT (MARCHE/SÉLECTIONNER) du gril électrique; l'icône PREHEAT (PRÉCHAUFFER) clignote.
4. Appuyer de nouveau sur la touche ON/SELECT (MARCHE/SÉLECTIONNER) pour commencer le préchauffage de huit minutes.
5. Lorsque l'option de cuisson est terminée, une alarme se fait entendre, l'icône PREHEAT (PRÉCHAUFFER) disparaît et l'icône PLACE (PLACER LES ALIMENTS) apparaît.
6. Utiliser les flèches vers le haut et vers le bas pour régler le gril au niveau de puissance voulu.
7. Placer les saucisses à hot-dogs sur le grille-saucisses et faire cuire jusqu'au degré de tendreté et de cuisson voulu.
8. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur la touche OFF (ARRÊT) pour mettre le gril hors tension.

**Temps de cuisson approximatifs :**

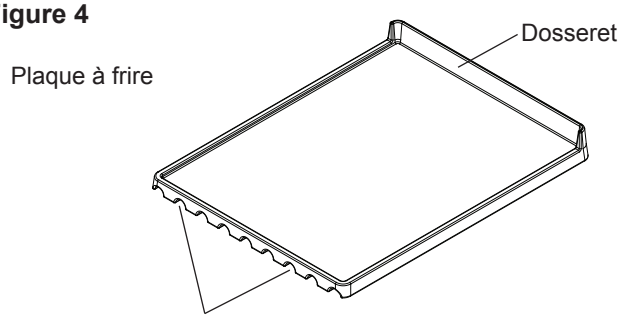
Saucisses à hot-dogs de taille ordinaire : de 8 à 12 minutes

Saucisses à hot-dogs de très grande taille : de 10 à 15 minutes

! **NOTA :** Ces temps de cuisson supposent que le gril a été préchauffé.

⚠ **MISE EN GARDE :** Pour éviter de se brûler la peau, laisser le gril et le grille-saucisses refroidir au moins 15 minutes avant d'enlever ce dernier afin de le nettoyer.

**Figure 4**




## Plaque à frire

La plaque à frire est en fonte pleine et a un fini émaillé pour durer longtemps. Les crêtes sous la plaque à frire permettent de la placer solidement sur le dispositif de cuisson EvenSear® et de la maintenir en place pendant la cuisson. Elle comporte aussi un dosseret qui évite que les aliments tombent dans la zone du gril (figure 4).

! **NOTA :** Le revêtement émaillé peut s'écailler ou s'endommager si la plaque à frire est échappée ou frappée contre une surface dure. Si vous utilisez des ustensiles en métal, éviter de gratter la surface émaillée. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en bois ou encore en silicone ou en plastique résistant à la chaleur.

Avant la première utilisation, retirer tout l'emballage de la plaque à frire. Le laver à la main dans de l'eau tiède savonneuse, puis bien le rincer et l'assécher.

! **NOTA :**Si la plaque à frire et le grille-saucisses doivent être utilisés simultanément, installer d'abord le grille-saucisses. Il faut installer le grille-saucisses directement à partir du côté (voir l'étape 9, à la page 15) pour éviter d'endommager le moteur.

⚠ **MISE EN GARDE :** Pour éviter de se brûler la peau, ne pas installer d'accessoire pendant que le gril est chaud ou en cours d'utilisation. Avant d'ajouter un accessoire de cuisson, laisser le gril refroidir au moins 15 minutes.

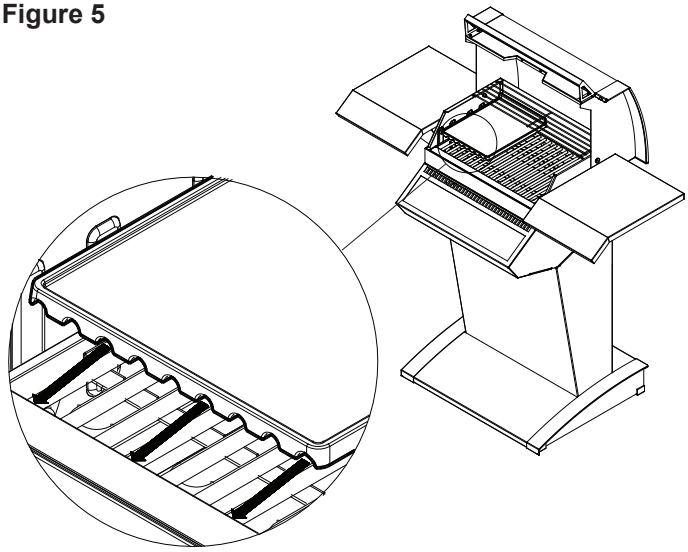
**Plaque à frire - Conseils**

- N'huiler ou ne graisser la plaque à frire qu'une fois entièrement préchauffée. Pour vérifier si la plaque à frire est assez chaude, laisser quelques gouttes d'eau tomber dessus. Si les gouttes éclaboussent et s'évaporent rapidement, la plaque à frire est prête.
- N'utiliser que de l'huile végétale ou de maïs pour graisser la plaque à frire. Les autres types d'huile et la margarine émettent de la fumée plus facilement et risquent de nuire au bon goût de vos aliments.
- Pour rendre les aliments plus savoureux, utiliser des marinades.
- Saisir les aliments et laisser leur surface extérieure se sceller avant de tenter de les déplacer ou de les soulever, sans quoi ils risquent de se briser.
- Au fil du temps, une patine (film brun ou noir) se formera sur la surface de cuisson. Dimplex recommande de ne pas tenter d'éliminer cette patine, car elle réduit l'adhérence des aliments à la surface de cuisson.

**Instructions de cuisson**

1. Mettre la plaque à frire sur la grille de cuisson, le dosseret vers l'arrière du gril. La positionner de façon à ce que ses crêtes s'insèrent entre les rainures supérieures de la grille de cuisson, afin de bien fixer la plaque à frire en place (figure 5).

**Figure 5**



2. S'assurer que le gril électrique PowerChef® est alimenté en électricité.
3. Appuyer sur le bouton ON/SELECT (MARCHE/SÉLECTIONNER) du gril électrique; l'icône PREHEAT (PRÉCHAUFFER) clignote.
4. Appuyer de nouveau sur la touche ON/SELECT (MARCHE/SÉLECTIONNER) pour commencer le

préchauffage de huit minutes.

5. Lorsque l'option de cuisson est terminée, une alarme se fait entendre, l'icône PREHEAT (PRÉCHAUFFER) disparaît et l'icône PLACE (PLACER LES ALIMENTS) apparaît.
6. Utiliser les flèches vers le haut et vers le bas pour régler le gril au niveau de puissance voulu. Ajouter un peu d'huile végétale, de maïs ou d'arachide, puis placer les aliments immédiatement sur la plaque à frire.
7. Cuire les aliments jusqu'à l'atteinte des résultats voulus; répéter au besoin (le préchauffage du gril et de la plaque est inutile s'ils ont été entièrement chauffés).
8. Pour éteindre le gril, appuyer sur la touche OFF (ARRÊT).

**Procédure suggérée pour les œufs**

1. Suivre les étapes 1 à 5 ci-dessus pour préchauffer la plaque à frire au niveau maximum pendant huit minutes.
2. Graisser la plaque à frire avec 15 millilitres (1 cuillérée à table) d'huile de cuisson végétale.
3. Placer les œufs sur la plaque à frire (maximum de deux œufs à la fois).
4. Cuire jusqu'à ce que le dessous soit doré, soit environ deux minutes.
5. Retourner à l'aide d'une spatule*.
6. Cuire l'autre côté jusqu'à ce que le dessous soit doré, soit environ 1 minute*.
7. Enlever les œufs à l'aide d'une spatule.

* Si vous ne voulez pas cuire les œufs de l'autre côté, les enlever simplement à l'aide d'une spatule.

⚠ **MISE EN GARDE :** La plaque à frire peut devenir très brûlante et rester chaude longtemps. Laisser la plaque à frire refroidir au moins 30 minutes avant de la retirer du gril.

## Lampe

Suivre la procédure décrite à l'étape 10, à la page 16, pour installer la lampe. Une fois la lampe installée, les quatre DEL blanches à grand angle de rayonnement éclaireront bien le gril pendant la cuisson le soir ou lorsqu'il fait sombre.

Pour allumer la lampe, appuyer sur sa lentille claire jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre. Appuyer de nouveau à cet endroit pour éteindre la lampe (Figure 6).

**Remplacement des piles**

1. Enlever la lampe de son support en la glissant vers le côté. La direction dépend de la façon dont la lampe a été installée (figure 7).
2. Une fois la lampe retirée, les piles sont accessibles à l'arrière (figure 8). Remplacer les piles épuisées par trois piles AAA, en respectant les signes de pôle négatif et de pôle positif indiqués sur la lampe.

**Figure 6**

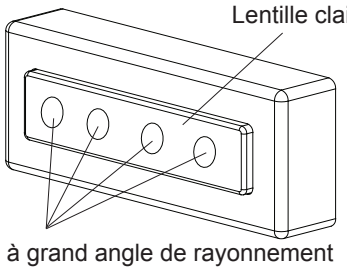



**Figure 7**

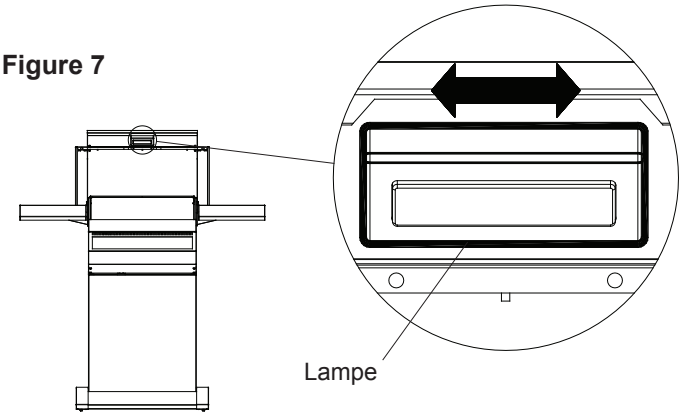



**Figure 8**

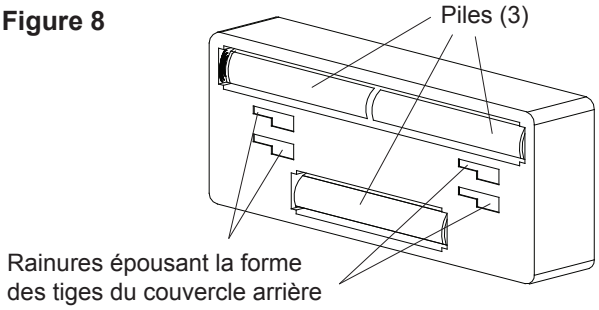
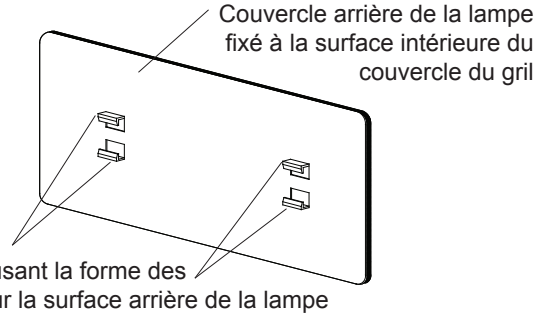



**Figure 9**


Couvercle arrière de la lampe fixé à la surface intérieure du couvercle du gril
Tiges épousant la forme des rainures sur la surface arrière de la lampe

3. Pour réinstaller la lampe, aligner le côté large des rainures à l'arrière de la lampe sur les tiges du couvercle arrière de la lampe (figure 8) qui se fixe à l'intérieur du couvercle du gril, et glisser la lampe jusqu'à ce que les rebords du couvercle arrière et la lampe se trouvent au même niveau.

Pour connaître notre gamme complète des grils électriques et d'accessoires, communiquer avec votre dépositaire Dimplex autorisé ou visiter notre site Web au www.dimplexoutdoors.com.

Pour permettre au gril électrique d'offrir le meilleur rendement possible, Dimplex recommande de nettoyer la grille de cuisson et les accessoires après chaque utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Débrancher le gril électrique de la prise de courant lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser le gril et les accessoires refroidir avant de les nettoyer.

Ne pas nettoyer cet appareil à l'aide d'un pulvérisateur à pression.

Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de tampons à récurer sur aucune surface du gril électrique, du grille-saucisses motorisé et de la plaque à frire.

Laisser le gril refroidir avant de le couvrir.
Couvrir le gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

## Rangement

Pour l'entreposage saisonnier, couvrir le gril et le ranger dans un endroit sec à l'abri des éléments.

## Vitre du tableau de commande

Pour nettoyer la vitre du tableau de commande, utiliser un nettoyant à vitre non abrasif ou encore un linge ou une éponge humide douce avec un détersif doux. Passer ensuite un linge humide propre pour enlever tout résidu de détergent. Sécher à l'aide d'un chamois.

## Plateau d'égouttage

⚠ **MISE EN GARDE :** Pour éviter de se brûler, attendre que le plateau et son contenu soient froids avant de retirer le plateau.

Le plateau d'égouttage, situé sous la grille de cuisson, est accessible de l'arrière de votre gril électrique PowerChef®.

Pour faciliter son nettoyage, nous recommandons de le recouvrir de papier d'aluminium et/ou d'utiliser un antiadhésif en vaporisateur.

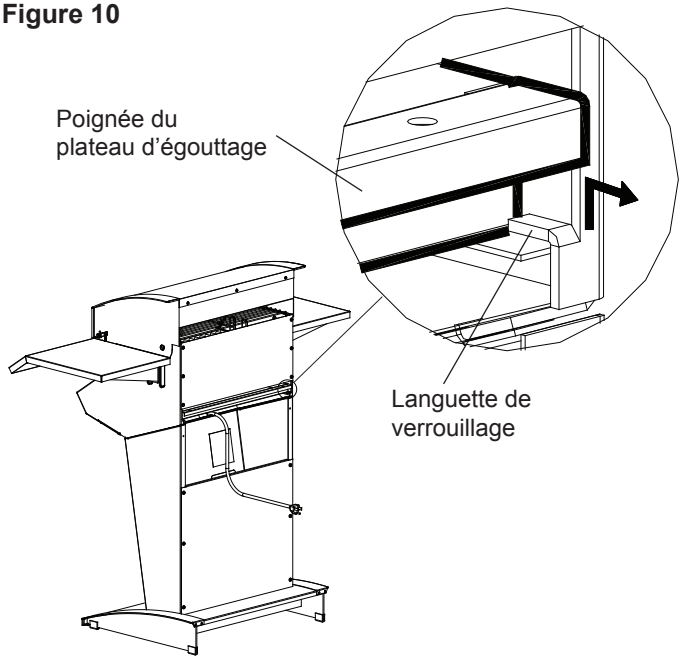
**Pour retirer et nettoyer le plateau d'égouttage :**

1. Soulever la poignée du plateau d'égouttage jusqu'à ce que le rebord inférieur du plateau se dégage des languettes de verrouillage de chaque côté du gril (figure 10) et tirer légèrement vers l'avant.
2. Placer les mains de chaque côté du plateau d'égouttage et le retirer directement de l'arrière du gril électrique jusqu'à ce qu'il soit complètement enlevé de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le plateau d'égouttage est lourd, surtout lorsqu'il est plein. Afin d'éviter de se blesser, faire preuve de prudence en le retirant du gril.

3. Utiliser un racloir en plastique et/ou des essuie-tout en papier pour enlever les grosses accumulations de résidus.

**Figure 10**




4. Pour nettoyer, utiliser un linge ou une éponge humide douce avec un détersif doux.
5. Terminer à l'aide d'un linge ou d'un essuie-tout propre et humide pour enlever tout résidu de détersif.
6. Replacer le plateau d'égouttage dans le boîtier du gril électrique avant la prochaine utilisation.

## Grille de cuisson

**La grille de cuisson est fixée de manière permanente dans le boîtier du gril électrique. Ne pas tenter de la retirer.**

Nettoyage ;

1. Nettoyer la surface de cuisson à l'aide d'un linge ou d'une éponge douce humide avec un détersif doux.
2. Passer ensuite un linge humide propre pour enlever tout résidu de détergent.
3. Utiliser la brosse à gril (fournie avec le modèle TBQ-120-DLX), une brosse métallique douce ou un racloir en plastique pour enlever les dépôts résiduels. Les crêtes intégrées au côté « racloir » de la brosse à gril sont conçues pour s'insérer entre les barres de la grille de cuisson.

Pour nettoyer sous la grille de cuisson, retirer le plateau d'égouttage en suivant les étapes ci-dessus. La brosse à gril fournie a la forme parfaite pour s'insérer entre le fond du gril et le panneau à prises de courant (s'il est installé). Pour nettoyer le dessous de la grille de cuisson, utiliser une brosse métallique douce ou un racloir.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne jamais frapper sur la grille de cuisson pour éliminer les résidus.

## Garnitures en acier inoxydable (TBQ-120-DLX)

Nettoyer toutes les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un linge ou d'une éponge douce humide avec un détersif doux. Passer ensuite un linge humide propre pour enlever tout résidu de détergent. Sécher à l'aide d'un chamois.

! **NOTA :** Ne pas utiliser de nettoyant à four, de poudres abrasives ou de tampons à récurer qui risquent d'égratigner le gril.

## Panneaux peints

Nettoyer toutes les surfaces peintes à l'aide d'un linge ou d'une éponge douce humide avec un détersif doux. Passer ensuite un linge humide propre pour enlever tout résidu de détergent. Sécher à l'aide d'un chamois.

## Plaque à frire (fournie avec le gril TBQ-120-DLX)

Conseils pour le nettoyage :

- Après l'utilisation, laisser la plaque à frire refroidir à la température de la pièce avant de la retirer et de la laver.
- Ne pas la plonger dans l'eau froide immédiatement après l'utilisation, car le choc thermique pourrait endommager le fini émaillé.
- Laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincer à l'eau tiède et assécher.
- S'il reste des résidus d'aliments, la remplir d'eau tiède et faire tremper de 15 à 20 minutes, puis laver. Il est possible d'utiliser des brosses ou des tampons en nylon ou abrasifs doux pour éliminer les résidus tenaces. Ne pas se servir de tampons métalliques ou abrasifs, car ils endommageraient le fini émaillé.
- Bien assécher après le nettoyage. Ne pas laisser la plaque à frire sécher à l'air ni la ranger encore mouillée.
- Au fil du temps, une patine (film huileux légèrement brun ou noir) pourra se former sur la surface de cuisson. Ne pas tenter d'éliminer cette patine, car sa formation est normale et réduit l'adhérence des aliments à la surface de cuisson.
- Ne jamais remiser la plaque à frire à l'extérieur. La ranger dans un endroit propre et sec lorsqu'elle ne sert pas.

## Grille-saucisses motorisé (fourni avec le gril TBQ-120-DLX)

Conseils pour le nettoyage :

- Après l'utilisation, laisser le grille-saucisses refroidir à la température de la pièce avant de le laver.
- Laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincer à l'eau tiède et assécher à l'aide d'un linge.

*Produits couverts par la présente garantie limitée*

La présente garantie limitée couvre votre nouveau gril électrique Dimplex. La présente garantie limitée couvre uniquement les grils achetés dans l'une des provinces du Canada (*à l'exception* du Yukon, du Nunavut et des Territoires du Nord-Ouest), ou dans l'un des 50 États américains, incluant le district fédéral de Columbia (à l'exception d'Hawaï et de l'Alaska). La présente garantie limitée est valable seulement pour l'acheteur original du produit et ne peut être transférée.

*Produits non couverts par la présente garantie*

Les produits achetés au Yukon, au Nunavut, dans les Territoires du Nord-Ouest, à Hawaï ou en Alaska ne sont pas couverts par la présente garantie limitée. Les produits achetés dans ces États, provinces ou territoires sont vendus TELS QUELS sans aucune garantie ni condition (y compris, notamment, toute garantie ou condition implicite de qualité marchande ou de convenance à un usage particulier), et l'acheteur doit assumer tous les risques relatifs à la qualité et au rendement des produits. En cas de défectuosité, tous les frais d'entretien et de réparation incombent à l'acheteur.

*Couverture et durée de la présente garantie limitée*

Les produits couverts par la présente garantie limitée ont été testés et inspectés avant l'envoi. Conformément aux dispositions de la présente garantie, Dimplex garantit que ces produits sont exempts de tout vice de matériau et de fabrication pour une période de 12 mois à partir de la date d'achat desdits produits.

La garantie limitée de 12 mois s'applique également à toute garantie implicite pouvant exister en vertu des lois en vigueur. Certaines juridictions ne permettent pas de restreindre la durée d'une garantie implicite, de sorte qu'il est possible que la restriction ci-dessus ne s'applique pas à l'acheteur.

*Exclusions de la présente garantie limitée*

La présente garantie limitée ne couvre pas les produits qui ont été réparés (sauf par des représentants de service qualifiés) ou autrement modifiés. Elle ne couvre pas non plus les défectuosités résultant d'un mauvais usage, d'un usage abusif, d'un accident, de négligence, d'une mauvaise installation, d'une manipulation ou d'un entretien inadéquat, ou de l'utilisation avec une source d'alimentation inadéquate.

Dimplex n'est pas responsable des frais encourus pour l'installation, le retrait ou la réparation du produit ou de la pièce (ou de tout produit ou de toute pièce de rechange) y compris, notamment, tous les frais d'expédition et de transport aller-retour à la place d'affaires du dépositaire ou de l'agent de service autorisé. Ces frais sont la responsabilité de l'acheteur.

*Ce que vous devez faire pour vous prévaloir du service dans le cadre de la présente garantie limitée*

Les défectuosités doivent être signalées au Service technique de Dimplex, par téléphone au 1 888 DIMPLEX (1 888 346-7539) ou par écrit au 1367 Industrial Road, Cambridge (Ontario) Canada, N1R 7G8. Au moment d'appeler Dimplex, ayez à portée de la main une preuve d'achat, ainsi que les numéros de catalogue, de modèle et de série du produit défectueux. Vous devez avoir une preuve d'achat du produit pour vous prévaloir du service dans le cadre de la garantie limitée.

*Ce que fera Dimplex en cas de défectuosité*

S'il s'avère qu'une pièce ou qu'un produit couvert par cette garantie limitée présente effectivement un vice de matériau ou de fabrication pendant la garantie limitée de 12 mois, vous aurez alors les droits suivants :

- Dimplex pourra, à sa seule discrétion, remplacer sans frais la pièce ou le produit défectueux. Si Dimplex est incapable de remplacer ladite pièce ou ledit produit, ou si le remplacement n'est pas commercialement possible ou ne peut être fait rapidement, Dimplex pourra, au lieu d'effectuer le remplacement, décider de rembourser le prix d'achat de ladite pièce ou dudit produit.
- L'acheteur sera responsable de tous les frais engagés pour l'installation, le retrait et le transport du produit ou de la pièce (et de tout produit ou de toute pièce de rechange) aller-retour à la place d'affaires du dépositaire ou de l'agent de service autorisé.

*Autres exclusions à la responsabilité de Dimplex et de ses dépositaires et agents de service :*

DIMPLEX, SES ADMINISTRATEURS, SES GESTIONNAIRES OU SES AGENTS NE POURRONT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUS RESPONSABLES ENVERS L'ACHETEUR OU TOUTE AUTRE TIERCE PARTIE, EN VERTU D'UN CONTRAT, DU DROIT DE LA RESPONSABILITÉ CIVILE DÉLICTUELLE OU SUR TOUTE AUTRE BASE, DE COÛTS, DE PERTES OU DE DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, PUNITIFS, EXEMPLAIRES OU ACCESSOIRES DÉCOULANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE LA VENTE, DE L'ENTRETIEN, DE L'UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISATION DU PRODUIT, MÊME SI DIMPLEX, SES GESTIONNAIRES, SES ADMINISTRATEURS OU SES AGENTS ONT ÉTÉ INFORMÉS DE LA POSSIBILITÉ DE TELS COÛTS, PERTES OU DOMMAGES, OU SI LESDITS COÛTS, PERTES OU DOMMAGES SONT PRÉVISIBLES. DIMPLEX, SES GESTIONNAIRES, SES ADMINISTRATEURS OU SES AGENTS NE POURRONT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUS RESPONSABLES DE COÛTS, DE PERTES OU DE DOMMAGES DIRECTS QUI DÉPASSENT LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT.

CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS QUE DES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS AUX DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES SOIENT APPLIQUÉES. IL SE POURRAIT DONC QUE LES EXCLUSIONS ET LIMITATIONS CI-DESSUS NE S'APPLIQUENT PAS À L'ACHETEUR.

*Comment les lois provinciales et d'État s'appliquent*

Cette garantie limitée vous confère des droits juridiques précis, et il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre. Les dispositions de la Convention des Nations Unies sur les contrats de vente de biens ne s'appliquent pas à cette garantie limitée ou à la vente de produits couverts par cette garantie limitée.

# Liste des pièces de rechange

Grille de cuisson . . . . . .6101120600RP

Contrôleur . . . . . .TBQ6101180400RP

Plateau d'égouttage. . . . . .1022890191RP

Pieds . . . . . .8801320100RP

Butoirs . . . . . .850140100RP

Tablette gauche . . . . . .1022810191RP

Tablette droite . . . . . .1022810291RP

Trousse de quincaillerie. . . . . .TBQ-HW-RP

Grille de réchaud . . . . . .0100360100RP

© 2010 Dimplex North America